

0

26.09.2019

coef.	PUNTI AUDITATI	STRUTTURA				NOTE ALLA COMPILAZIONE	NOTE AGGIUNTIVE
		SI	NO	NV	n.		
NOTE PRELIMINARI							
INFORMAZIONI GENERALI							
	Nome e Tipologia della Scuola					INFANZIA DI CASTELVECCHIO	
	Indirizzo					VIA di Castelvecchio 6 - Castelvecchio di Compito	
	N. Pasti				17		
	N. Diete Speciali				2		
	N. ASM				1		
	N. Montepore totale ASM				4,5		
	N. Insegnanti				5		
	Pasti veicolati	x					
	Pasti prodotti in loco	x					
	Pasti portati da casa		x				
VALUTAZIONE DELLA QUALITA' GESTIONALE							
	ambiente di consumo ben manutentato e pulito	x				specificare in nota	
	orari di servizio e sbarazzo rispettati	x					
	attrezzature di servizio adeguate e pulite	x					
	stoviglie e accessori puliti e sufficienti per il servizio	x				specificare in nota	
	ambiente confortevole sotto il profilo acustico	x				specificare in nota	
	insegnanti coinvolti durante il consumo del pasto		x				
	insegnanti facilitatori nell'assaggio dei piatti		x				
	insegnanti che mangiano piatti portati da casa		x				
	insegnanti che mangiano in disparte		x			Vedi specifiche della discussione con gli insegnanti nel report Audit	
VALUTAZIONE DELLA QUALITA' SENSORIALE							
PRIMO PIATTO							
	Tipologia di piatto conforme al menu	x				Riso al pecorino toscano	
	Grammatura del piatto al momento del servizio				223	condito con fonduta di pecorino	
	Temperatura del piatto al momento del servizio				60,3	media di 3 letture a cura degli Auditor	
	Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito				70%	stima in % di peso sulla media a vista	
	Vista (aspetto, colore, forma)				4	0 giudizio da 0 a 5	

	Olfatto (profumo, aroma)				4	0	giudizio da 0 a 5	
6	Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)				4	0	giudizio da 0 a 5	
4	Tatto (masticabilità, consistenza)				5	0	giudizio da 0 a 5	
4	Capacità di consumo in autonomia				5	0	giudizio da 0 a 5	
SECONDO PIATTO								
	Tipologia di piatto conforme al menu		x				Pett di pollo al forno	
	Grammatura del piatto al momento del servizio	g			89		media di 3 pesate a cura degli Auditor	
	Temperatura del piatto al momento del servizio	°C			44,5		media di 3 letture a cura degli Auditor	
	Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%			40		stima in % di peso sulla media a vista	
6	Vista (aspetto, colore, forma)				4	24	giudizio da 0 a 5	
5	Olfatto (profumo, aroma)				4	0	giudizio da 0 a 5	
4	Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)				4	0	giudizio da 0 a 5	
3	Tatto (masticabilità, consistenza)				4	0	giudizio da 0 a 5	
3	Capacità di consumo in autonomia				4	0	giudizio da 0 a 5	
CONTORNO								
	Tipologia di piatto conforme al menu		x				Fagiolini all'olio	
	Grammatura del piatto al momento del servizio	g					NA	
	Temperatura del piatto al momento del servizio	°C			55,1		media di 3 letture a cura degli Auditor	
	Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%					stima in % di peso sulla media a vista	
6	Vista (aspetto, colore, forma)				3	18	attribuire un giudizio numerico da 0 a 5	
5	Olfatto (profumo, aroma)				2	0	giudizio da 0 a 5	
4	Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)				2	0	giudizio da 0 a 5	
3	Tatto (masticabilità, consistenza)				5	0	giudizio da 0 a 5	
3	Capacità di consumo in autonomia				5	0	giudizio da 0 a 5	
FRUTTA E DOLCE								
	Tipologia di prodotto conforme al menu		x				Banana	
	Grammatura pesata o verificata	g					NA	
	Temperatura Misurata	°C					NA	
	Stima prodotto consumato in relazione a quello servito	%					stima in % di peso sulla media a vista	non visto perché mangiato a merenda
6	Vista (aspetto, colore, forma)				3	18	giudizio da 0 a 5	
5	Olfatto (profumo, aroma)				3	0	giudizio da 0 a 5	
4	Gusto (sapore, retrogusto) - maturazione e succulenza (frutta)					0	giudizio da 0 a 5	
3	Tatto (masticabilità, consistenza)				3	0	giudizio da 0 a 5	
3	Capacità di consumo in autonomia				3	0	giudizio da 0 a 5	
PANE								
	Tipologia di prodotto conforme al menu		x				Pane integrale	

	Stima prodotto consumato in relazione a quello servito	%			35 %		stima in % di peso sulla media a vista
6	Vista (aspetto, colore, forma)				4	24	giudizio da 0 a 5
5	Olfatto (profumo, aroma)				3	0	giudizio da 0 a 5
4	Gusto (sapore, acidità, retrogusto)				3	0	giudizio da 0 a 5
3	Tatto (masticabilità, consistenza)				4	0	giudizio da 0 a 5
3	Capacità di consumo in autonomia				5	0	giudizio da 0 a 5

	AUDITOR	Cognome / Nome	Firma (facoltativa)
		<i>Daniela Iurilli</i>	
	REFERENTE COMUNE		
	REFERENTE COMMISSIONE MENSA		

data sopralluogo
ora inizio sopralluogo

ora fine sopralluogo

NOTE GENERALI



risotto al pecorino toscano



petti di pollo e fagiolini



deita speciale no carne - parmigiano e fagiolini