

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					PRIMARIA di COLLE DI COMPITO	
	Indirizzo					Via Nuova 1 - Colle di Compito	
	N. Pasti				77		
	N. Diete Speciali				8		
	N. ASM				2		
	N. Montepore totale ASM				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					
	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				
VALUTAZIONE DELLA QUALITA' SENSORIALE							
PRIMO PIATTO							
	Tipologia di piatto conforme al menu	x				Riso al pecorino toscano	
	Grammatura del piatto al momento del servizio	g			259	con fonduta di pecorino	
	Temperatura del piatto al momento del servizio	°C				termometro non presente in sede per taratura annuale	
	Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%			75%	stima in % di peso sulla media a vista	
6	Vista (aspetto, colore, forma)				4	24 giudizio da 0 a 5	
6	Olfatto (profumo, aroma)				4	0 giudizio da 0 a 5	

6	Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)					3	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					Cosciotto di pollo al forno	
	Grammatura del piatto al momento del servizio	g				131		media di 3 pesate a cura degli Auditor	
	Temperatura del piatto al momento del servizio	°C						termometro non presente in sede per taratura annuale	
	Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%				60		%	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				83		media di 3 pesate a cura degli Auditor	
	Temperatura del piatto al momento del servizio	°C						termometro non presende in loco per taratura annuale	
	Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%				20		%	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					Prugne	
	Grammatura pesata o verificata	g				49		media di 3 pesate a cura degli Auditor	
	Temperatura Misurata	°C						NA	
	Stima prodotto consumato in relazione a quello servito	%							non visto perché mangiato a merenda
6	Vista (aspetto, colore, forma)					5	30	giudizio da 0 a 5	
5	Olfatto (profumo, aroma)					4	0	giudizio da 0 a 5	
4	Gusto (sapore, retrogusto) - maturazione e succulenza (frutta)					5	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	
PANE									
	Tipologia di prodotto conforme al menu		x					Pane integrale	
	Stima prodotto consumato 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)					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

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

data sopralluogo
ora inizio sopralluogo

ora fine sopralluogo

NOTE GENERALI



riso al pecorino toscano



cosciotto di pollo e fagiolini all'olio