

REPORT DEI VERBALI DI VERIFICA COMMISSIONE MENSA

DATA: Martedì 21 novembre 2017 dalle 11,30 alle 12,05

Mensa Scuola dell'Infanzia di LUSURASCO

MENU': Pasta al pomodoro - Rotolo di frittata - Patate **Frutta**: Banana

PRESENTI

Alunni: 16
Insegnanti : 2 (compilatore 1 **Alice Villa** , Docente Rappresentante Mensa)
Rappresentante Genitori: 1 Bozzini Claudia
Rappresentante Comune di Alseno 1 Cristina Ambroggi

Moduli Compilati: Tot. 3

ADDETTI ALLA DISTRIBUZIONE: 1 cuoca + 2 Insegnanti della Scuola Infanzia

	PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	FRUTTA
Corrispondenza al menù previsto	SI 3	SI 3	NO 3	Banana
Cottura alimenti	Adeguata 3 Inadeguata /	Adeguata 3	Adeguata / Inadeguata /	
Temperatura percepita	Adeguata 3	Adeguata 3	Adeguata 3	Adeguata 3
Condimenti,salse, sughi, intingoli	Adeguati 3	Adeguati 3 Tropo condito / Poco condito /	Adeguati 3 Poco condito /	Adeguata 3
Sapore	Adeguato 3 Insipido /	Adeguato 3 Insipido /	Adeguato 3 Insipido /	Adeguata 3
Quantità porzione	Adeguata 3	Adeguata 3	Adeguata 3	Adeguata 3
Residui di mensa	0 - 25% 3	0 - 25% 3	0 - 25% 3	
Valutazione compl.	😊😊😊	😊😊😊	😊😊😊	😊😊😊

Puntualità di arrivo delle classi in refettorio: SI, essendo il refettorio nella struttura e i bambini non devono uscire.

Le porzioni sono di pezzatura/quantità omogenea? SI' 3

Sono mancate porzioni di cibo? NO 3

Presente il bis? SI' 3 (sia per il primo che per il secondo)

La distribuzione è ben organizzata? SI' 3

C'è rapidità in distribuzione? SI' 3

C'è organizzazione nella distribuzione delle diete speciali? Non ci sono diete speciali

Grado di illuminazione? Adeguato 3

Igiene del personale? Adeguato 3

Livello di igiene dei locali: Adeguato 3

Livello di igiene e qualità degli utensili Adeguato 3

Spazio disponibile in refettorio Adeguato 3

Livello di rumorosità Adeguato 3

SINTESI: Menù: osservato. **Quantità** adeguata, con parecchi bis sia per quanto riguarda il primo, per il secondo e anche per il contorno. Il secondo piatto, la frittata, era cucinata a rotolo ed è stata apprezzata molto dai bambini. Per quanto riguarda il contorno, (che nel menù odierno si trattava dei pomodori) era condito in modo equilibrato, e i residui di mensa nel piatto erano pochissimi. Una nota di merito alla cuoca, che oltre a cucinare in modo ottimale, cerca, con delle piccole strategie legate alla presentazione del piatto di servire le pietanze abbinando anche i colori dei cibi, in modo che i bambini visivamente, siano più invogliati ad assaggiarli. E' stata verificata anche la pulizia dei locali mensa, che è risultata molto buona. **La valutazione complessiva finale è risultata positiva.**

Per Il Rappresent. Comune nella Commissione mensa

Il Funzionario delegato

Cristina Ambroggi


