VERBALE COMMISSIONE MENSA SERVIZIO RISTORAZIONE

Data emissione:

27 MARZO 2025



CENTRO DI RISTORAZIONE CON PASTI VEICOLATI

SCHEDA DI VERIFICA DELLA COMMISSIONE MENSA DELLA SCUOLA



		*	
Centro di ristorazione	della scuola MARCONI	1.	
Indirizzo		1.7	
Azienda fornitrice pas	sti MARCAS		
Data della verifica	27.03.2025		
	a (a)		
Genitori della commis presenti alla verifica	ssione mensa Firma	MIHAELA Jam	
Genitori della commis Presenti alla verifica			V 9 , 1
	Firma		.0
	Firma		
Osservazioni: H	O PARLATO CON LA AU NI DI ALCUNI ASPETTI	TRIZIOHISTA RES I ALIMENTARI.	POHSABILE
Primo piatto Secondo piatto	MENU' DEL GION Settimana di rotazione mensile no PASTA AL PESTO PLATESA GRATINATA	in the second se	
Primo piatto Secondo piatto Contorno Frutta Merenda		in the second se	
Secondo piatto Contorno Frutta Merenda	Settimana di rotazione mensile n° PASTA AL PESTO PLATESA GRATINATA SPINACI AL MAPORE	in the second se	NO
Secondo piatto Contorno Frutta Merenda Corrispondenza del m	Settimana di rotazione mensile n° PASTA AL PESTO PLATESA GRATINATA SPINACI AL PAPORE CLE MENTINI	SI V	
Secondo piatto Contorno Frutta Merenda Corrispondenza del m	Settimana di rotazione mensile n° PASTA AL PESTO PLATESA GRATINATA SPILIACI AL MAPORE CLE MENTINI Lenu alle tabelle dietetiche	SI V	
Secondo piatto Contorno Frutta Merenda Corrispondenza del m SE NO, perché?	Settimana di rotazione mensile n° PASTA AL PESTO PLATESA GRATINATA SPILLACI AL PAPORE CLE MENTINI nenu alle tabelle dietetiche	SI V	
Secondo piatto Contorno Frutta Merenda Corrispondenza del m SE NO, perché? Puntualità dell'arrivo ristorazione	Settimana di rotazione mensile n° PASTA AL PESTO PLATESA GRATINATA SPILIACI AL MAPORE CLE MENTINI denu alle tabelle dietetiche ARRIVO E DISTRIBUZION	SI V NE DEI PASTI SI V	NO
Secondo piatto Contorno Frutta Merenda Corrispondenza del m SE NO, perché? Puntualità dell'arrivo ristorazione	Settimana di rotazione mensile n° PASTA AL PESTO PLATESA GRATINATA SPILLACI AL PAPORE CLE MENTILLI denu alle tabelle dietetiche ARRIVO E DISTRIBUZION dei commensali nel centro di	SI V NE DEI PASTI SI V	NO

•	o professionale, co rso i commensali	ortesia e	buono V	sufficiente	insufficiente
Se INSUFFICIE	ENTE, perché?			\$. # .
			8,		
			*	2	
		GIUDIZI DI	ASSAGGIO		
Primo piatto	Cottura	crudo poco cotto		ben cotto V	scotto
	Sapore	sgradevole	mediocre	buono 🗸	ottimo
	Consistenza	sgradevole	molle	dura	giusta 🗸
	Odore	sgradevole	adeguato V	invitante	-
- · ·	Aspetto visivo	sgradevole	adeguato V	invitante	
			<u> </u>		
Secondo piatto	Cottura	crudo	poco cotto	ben cotto 🗸	scotto
	Sapore	sgradevole	mediocre	buono 🖊	ottimo
	Consistenza	sgradevole	molle	dura	giusta 🖊
	Odore	sgradevole	adeguato 🗸	invitante	<u> </u>
	Aspetto visivo	sgradevole	adeguato 🗸	invitante	* ® _
<u> </u>		, n		el .	
Contorno	Cottura	crudo	poco cotto	ben cotto V	scotto
	Sapore	sgradevole	mediocre	buono //	ottimo
	Consistenza	sgradevole	molle	dura	giusta 🗸
	Odore	sgradevole	adeguato 🗸	invitante	
	Aspetto visivo	sgradevole	adeguato 🏏	invitante	
Frutta	Consistenza	sgradevole	molle	dura	giusta ' 🗸
Truttu	Consistenza	3grade voic	mone	dura	giusia
Pane	Cottura	poco cotto	ben cotto 1/	bruciato	
	Sapore	sgradevole	mediocre	accettabile	buono V
* 1	Consistenza	morbido V	croccante	gommoso	duro
	QUALITÀ DE	EL PASTO – CO	MPOSIZIONE E	QUANTITÀ	* .
Conformità delle	e temperature dell	e portate		SI 🗸	NO
Se NO, perché?			1		
Conformità delle	e temperature dell	e diete speciali	*,	SI V	NO

Se NO, perché?

CONSUMO DELLE PORTATE

	completo	medio	scarso	nullo
Grado di consumo del primo piatto		80 %		
Grado di consumo del secondo piatto		70%		
Grado di consumo del contorno		60%		
Grado di consumo della frutta	100%			
Grado di consumo della merenda				
Grado di consumo della dieta speciale	90%	/ . ·	1	

Note:	iL	PASTO	E STA	-70 SE	RVITO	IH ORA	RÍO ALL	7 GIUSTA
TEMP	ERAT	URA	· · · · · ·				. * .	

T	-							J
				1 4	1	8.	-	*
_					-		× ·	
» ,	1	_ ^			=		(
n			-	3			W.	