



SCUOLA	DATA	ORA INIZIO DEI PASTI	ORA FINE PASTI	Gli addetti si presentano: in ordine (camicia, cuffia, guanti) I tavoli sono preparati come richiesto dal capitolato Gli utensili, stoviglie e le caraffe sono puliti Livello di igiene delle casse termiche NO <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/>		sporche <input type="checkbox"/> danneggiate <input type="checkbox"/>	
COGNOME E NOME COMPILATORE BERTOLIN NICOLETTA	18/02/2020	13:00	13:30	buono <input type="checkbox"/> sufficiente <input checked="" type="checkbox"/>		FRUTTA	
COGNOME E NOME ADDETTI ALLA DISTRIBUZIONE CRISTINA IRINA	TEMPERATURA	1° piatto 8° 2° piatto 76° contorno 72°	INSALATA	VERDURA CRUDA		FRUTTA	
N° TOT. PASTI DISTRIBUITI 100 + 6 INSEGNANTI	1° PIATTO Piatto Unico SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	2° PIATTO Piatto Unico SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	CONTORNO COTTO	VERDURA CRUDA		FRUTTA	
DENOMINAZIONE (indicare la pietanza distribuita) Conformità della pietanza ai menù	PASTA AL FORNO	BASATO M BOVINO	CAVOLFORZE	INSALATA MISTA		MELE E ARANCO	
QUALITA' DELLA PIETANZA (se "sgradevole" indicarne il motivo)	<input checked="" type="checkbox"/> gustosa <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole: <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> molto cotta <input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida	<input type="checkbox"/> gustosa <input checked="" type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole: <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> molto cotta <input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida	<input checked="" type="checkbox"/> gustosa <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole: <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> molto cotta <input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida	<input checked="" type="checkbox"/> gustosa <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole: <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> non lavata <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida		<input checked="" type="checkbox"/> matura <input checked="" type="checkbox"/> acerba <input type="checkbox"/> troppo matura <input checked="" type="checkbox"/> LE MELE NON ERANO M PRIMA SECCA	
GRAMMATURA DEL PASTO (indicare il peso solo se è scarsa)	1° PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO COTTO	VERDURA CRUDA		FRUTTA	
PORZIONI INTERE RESTITUTE	N° 12	N° 86	QUASI TUTTI N°	N°		N°	

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI:
**IL BASATO M BOVINO, SI PRESENTA PIENO M NEBBIOSITÀ
 NON HO RIVEDUTO LA GRANTAROMA CHE È LA RILANCIA E BOITA
 HOLO DUO E STOPPOLI**

FIRMA DEL COMPILATORE _____