



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 buono <input type="checkbox"/> sufficiente <input checked="" type="checkbox"/> sporche <input type="checkbox"/> danneggiate <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
COGNOME E NOME COMPILATORE <b>BERTOLIN NICOLETTA</b>	<b>18/02/2020</b>	<b>13:00</b>	<b>13:30</b>		
COGNOME E NOME ADDETTI ALLA DISTRIBUZIONE <b>CRISTINA IRINA</b>	TEMPERATURA	1° piatto <b>8°</b> 2° piatto <b>76°</b> contorno <b>72°</b>		VERDURA CRUDA	
N° TOT. PASTI DISTRIBUITI <b>100 + G INSEGNANTI</b>	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	<b>PASTA AL FORNO</b>	<b>BASATO M BOVINO</b>	<b>CAVOLFORZE</b>	<b>INSALATA MISTA</b>	<b>HELE E ARANCO</b>
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 HELE 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° <b>12</b>	N° <b>86</b>	QUASI TUTTE	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 STOPPISOLI.**

FIRMA DEL COMPILATORE \_\_\_\_\_