VERIFICHE COMMISSIONI MENSA A.S. 2025/2026 - MARTINO MARTINI

NR	ISTITUTO	DATA VERIFICA	CARATTERISTICA DELLE PIETANZE ALUNNI	CARATTERISTICA DELLE PIETANZE COMMISSARI	PERCEZIONE DEL PASTO	QUANTITA'	TEMPERATURA	PULIZIA SALA-PIATTI	PERCEZIONE ABIENTE	ABB. PERSONALE
					scala da 1 a 5 dove 1 è disgustoso e 5 è appetittoso	scala da 1 a 5 dove 1 è eccessiva o scarsa e 5 è adeguata	scala da 1 a 5 dove 1 è inappropriata e 5 è appropriata	scala da 1 a 5 dove 1 è assolutamente no e 5 è decisamente sì	scala da 1 a 5 dove 1 è assolutamente no e 5 è decisamente sì	scala da 1 a 5 dove 1 è assolutamente no e 5 è decisamente sì
1	sede Martini	22/01/2026	Risotto ai funghi 50-75%	Primo Piatto 50-75%	2,5	5	2	5	4	5
			Arrosto di tacchino/frittata di zucchine e formaggio 25-50%	Secondo Piatto 25-50%						
			Fagiolini all'olio 25-50%	Verdura cotta 50-75%						
			Insalata fresca 50-75%	Verdura cruda 25-50%						
2	sede Martini	29/01/2026	Pizzoccheri 50-75%	Primo Piatto 100%	4	3	2	5	4	5
			Polpettone al tonno/formaggio panato 50-75%	Secondo Piatto 50-75%						
			Carote trifolate 50-75%	Verdura cotta 100%						
			Insalata fresca 50-75%	Verdura cruda 50-75%						