

Verbale n. 3 del 16/05/2023 – ore 17,30

Luogo: Sala Commissioni a Palazzo Marino e Piattaforma
TEAMS

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano: Vicesindaca - Area Food Policy – Referenti di Municipio**
- **Milano Ristorazione**

ORDINE DEL GIORNO:

1. Modifica Regolamento e comunicazioni sugli allegati E
2. Comunicazioni Comune MIRI-RCCM e Comune MIRI-scuole
3. Adeguamento istruzioni su cottura e delle strutture cucina anche all'esito della sperimentazione PIZZA di cui si chiedono le risultanze
4. Varie ed eventuali

Ore 17,30 inizio lavori.

Aprire la riunione il **Comune di Milano** ed elenca i nominativi dei presenti alla riunione di oggi. Passa poi la parola alla **Vicesindaca Anna Scavuzzo** che ringrazia tutte le persone presenti all'incontro e la Rappresentanza Cittadina per il lavoro svolto.

La **Vicesindaca Anna Scavuzzo** precisa che il percorso fatto fino ad oggi non è stato semplice ma c'è stato un impegno ad attraversare un tempo caratterizzato da questioni non semplici dal punto di vista complessivo della città e del paese. Precisa, inoltre, che alcuni temi sono stati di stimolo e sottolinea che nelle tante diverse espressioni e questioni che sono state affrontate con la Rappresentanza c'è stata la possibilità di trovare delle forme, magari diverse rispetto a quelle che erano emerse nel corso delle discussioni e delle istanze presentate, ma la cosa importante è illuminare alcune questioni e trovare il modo per dare importanza anche a quello che ne è susseguito. Rispetto al lavoro svolto evidenzia che è stato fatto un percorso importante rispetto ai controlli, all'appetibilità del cibo, alla percezione sull'appetibilità e sulla cura. Parla poi della commissione consiliare in cui si è fatto il punto sui controlli e sulle azioni svolte dal Comune e da Milano Ristorazione. Si è fatta chiarezza rispetto all'attenzione che questo tipo di attività riceve sulla mole e sui numeri significativi rispetto a quella che è l'attività stessa e su un risultato complessivo e stimolante perché non si finisce mai di migliorare, i dati alla mano hanno dimostrato un'attenzione non banale. Comunica che l'Amministrazione Comunale sta affrontando il tema della ristorazione scolastica con diversi Comuni italiani. Ringrazia l'Area Food Policy e Milano Ristorazione per il lavoro fatto in occasione del forum del cibo. A tal proposito illustra tre azioni strategiche che sono state messe in campo:

1. È stato distribuito a tutti i bambini il Pan de Mej con l'attenzione di tenere insieme una ricetta tipica milanese con l'idea di trasferire un po' di amore per il cibo, per la città e per la sua tradizione dentro una storia prettamente milanese. L'iniziativa è stata molto apprezzata.
2. È stato distribuito il libretto "Milano mangia locale", raccontare per far arrivare ai bambini, alle bambine, alle famiglie, agli insegnanti e agli educatori temi portati all'attenzione del Comune e di Milano Ristorazione.
3. L'incontro con i cuochi che è stato un momento di incontro fra le persone che sono intorno alla filiera del cibo. È stato chiesto ai cuochi di staccarsi dalle cucine per andare ad incontrare i bambini e le insegnanti. Anche questa iniziativa è stata particolarmente apprezzata.

Continua precisando che a suo dire le scelte fatte alla base di queste tre azioni nascono un po' dalle discussioni affrontate e pertanto ci tiene a sottolineare che l'attenzione è alla base delle questioni che sono emerse nel dialogo con i genitori e che si sta provando a strutturarle di più e meglio.

Prende la parola il **Comune di Milano** per parlare delle votazioni online della Rappresentanza Cittadina, che sono in corso di svolgimento, e comunica che dalla prima estrazione dei dati fatta dall'apposita piattaforma è emerso che nella giornata odierna, alle ore 15:01 risultava che avevano votato n. 60 commissari mensa. Ricorda che per i Municipi 5 e 9 non si sono presentati candidati e che in questi casi si dovranno rifare le elezioni in quanto il sistema della surroga è prevista in altre situazioni. Comunica inoltre che nella mattinata di giovedì 18 maggio p.v. verrà inviato alla Rappresentanza cittadina, un aggiornamento dei dati delle votazioni, in modo che quest'ultima possa sollecitare la votazione dei commissari mensa. Si procede con la discussione dei punti dell'ordine del giorno.

1. **MODIFICA REGOLAMENTO E COMUNICAZIONI SUGLI ALLEGATI E:** La **Rappresentanza Cittadina** chiede al Comune di Milano se ha ricevuto le proposte di modifiche inviate dalla stessa perché in mancanza della modifica del Regolamento comunale non possono vedere gli allegati E. Precisa di aver letto i report che vengono forniti ai Referenti di Municipio e comunica che sono un riassunto, che non interessano alla Rappresentanza in quanto ritiene opportuno lavorare direttamente dalle fonti. Il **Comune**

di Milano conferma di aver ricevuto tramite mail diverse proposte di modifica del Regolamento che sono pervenute in modo casuale, alcune più approfondite di altre ed alcune su file word. Comunica che sta sviluppando un quadro sinottico che contiene il Regolamento attualmente vigente e le proposte effettuate dalla Rappresentanza. In questo modo verrà avviato un percorso interno all'Amministrazione di valutazione punto per punto delle proposte ricevute ma anche di proposte di modifica/integrazione del Regolamento, che saranno predisposte direttamente da parte dell'Amministrazione Comunale. Si dovrà fare un passaggio anche con i Municipi. Prende la parola la **Vicesindaca Anna Scavuzzo** che illustra ai presenti come funziona la modifica di un Regolamento comunale ed i passaggi che vengono effettuati con i Municipi, la Giunta Comunale ed il Consiglio Comunale. Il **Comune di Milano** comunica che l'organo che può modificare il Regolamento comunale è il Consiglio. Il percorso da fare potrà essere stabilito con la prossima Rappresentanza. La **Vicesindaca Anna Scavuzzo** rispetto alle modifiche, comunica che se sono puntuali e tutto va liscio è un conto, mentre il discorso è diverso se ci sono discussioni. Ogni istanza viene valutata e diventa una proposta. Alla domanda della Rappresentanza Cittadina sulle tempistiche la Vicesindaca Anna Scavuzzo dichiara che i tempi potrebbero variare da 6 mesi a 1 anno. Il **Comune di Milano**, come già detto nel precedente incontro, ribadisce che l'attuale Regolamento prevede la trasmissione di un report ai soli Referenti di municipio. Non è prevista quindi la possibilità di condividere i dati dei singoli allegati E né con i Referenti né con i Commissari. Precisa, inoltre, che alcune proposte pervenute sono in conflitto tra loro e non sono coerenti, non è quindi pervenuta una proposta unitaria tra i membri della Rappresentanza. Con la prossima Rappresentanza si farà un calendario delle attività di revisione del Regolamento. La segreteria generale potrebbe comunque dare esito negativo in quanto le modifiche proposte non sostanziano una proposta di modifica del Regolamento. La **Rappresentanza Cittadina** chiede se non è possibile modificare il Regolamento con un allegato, usando delle procedure alternative ma il **Comune di Milano** precisa che la condivisione dei dati non è facile. La **Rappresentanza Cittadina** ammette che nelle proposte ci sono dei conflitti come, ad esempio, se aumentare o meno il mandato della Rappresentanza. Comunica poi che le stesse parole sono state dette nelle ultime bimestrali. Precisa che solo i Municipi 3, 4 e 7 hanno presentato delle proposte. A suo dire la proposta di fornire un abbonamento annuale ATM, ai commissari/componenti Rappresentanza si può togliere. Precisa poi che ci sono proposte che parlano di totale conflitto di interessi. Fa notare che i Municipi 9 e 5 sono privi di candidati e comunque in entrambi c'è stato come componente il coordinatore. Attualmente ci sono 13 candidati su 18 e questi sono i primi Rappresentanti con i quali confrontarsi. Come scrutatore non si è presentato nessun commissario mensa e a suo dire dovrebbe essere messa una telecamera da remoto per far vedere a tutto il mondo quello che accade veramente. Questa Rappresentanza secondo la proposta di organico è perfetta. Siamo in una situazione con Milano Ristorazione che ha un Presidente che tiene ancora giustamente le redini. Milano Ristorazione non ha il 100% perché l'1% è Milano Ristorazione ed il 99% è il Comune di Milano. Sul sito del Comune non risultano pubblicati i verbali. Interviene poi la **Vicesindaca Anna Scavuzzo** che comunica che c'è un dibattito all'interno della stessa Rappresentanza. Precisa che nell'attuale Regolamento manca la possibilità di valutare se ci sono delle persone che sono fonte di interruzione di pubblico servizio in quanto c'è un livello oltre il quale non dovrebbe andare soprattutto chi ha un ruolo di rappresentanza. Precisa, inoltre, che l'ostruzionismo arriva fino ad un certo punto perché ci sono i ruoli della maggioranza e dell'opposizione. Il pensiero è che il membro della rappresentanza si sia sempre posto come un'opposizione ma non si sa bene con quale maggioranza. Fa notare che il dialogo avviato è stato vivace, come è giusto che sia, anche perché la dialettica è il sale dell'interlocuzione. A suo dire nel nuovo Regolamento ci vorrebbe una clausola di valutazione o meno di mantenere la compagine così come è uscita dall'elezione. Probabilmente all'epoca del precedente Regolamento il Consiglio ha ecceduto in ottimismo, forse per il fatto che si parla di genitori che fanno gratis un servizio non soltanto per i loro figli ma per i figli di tutte le famiglie della città. Continua precisando che il tempo è prezioso per tutti e quindi nessuno è presente alla riunione per un motivo diverso rispetto a far sì che ci sia un servizio migliore per i concittadini più piccoli. Il motivo per cui vi sono poche candidature potrebbe essere dato dal fatto che l'organo della Rappresentanza ha bisogno di essere snello, tranquillo e concentrato sulla sostanza. A tal proposito precisa che all'inizio della riunione ha ritenuto opportuno dare dei feedback rispetto al prezioso lavoro che viene svolto all'interno di questo schema di lavoro considerando che il suo ruolo di Vicesindaca la porta ad interessarsi del punto di vista dei genitori al di là dell'aspetto specifico. Precisa quindi che quello che emerge nelle discussioni è comunque un punto di vista privilegiato perché crede che partecipare alla Rappresentanza sia anche un modo per far arrivare all'Amministrazione delle questioni che non hanno un iter di uffici, mail ecc. Crede che questo sia importante e prezioso ed è il motivo per cui viene tenuta la Rappresentanza delle Commissioni Mensa anche perché non c'è scritto da nessuna parte che deve per forza essere mantenuta. La **Rappresentanza Cittadina** si auspica che nei prossimi sei mesi venga modificato il Regolamento.

2. **COMUNICAZIONI COMUNE MIRI-RCCM E COMUNE MIRI-SCUOLE:** La **Rappresentanza Cittadina** precisa che le comunicazioni non arrivano ai genitori e che è difficile controllare il sito. Anche il personale non è a conoscenza del cambio di menù, ad esempio, per il centro cottura di Paravia, in occasione del menù sperimentale, i genitori che hanno fatto ispezione quel giorno non sapevano nulla, stessa cosa per

quanto riguarda le scodellatrici. Lo sapeva solo la scuola e lo sapeva da tempo. L'informazione non è quindi arrivata ai genitori. Chiede quindi una mano al Comune. La **Vicesindaca Anna Scavuzzo** precisa che si sta cercando di riordinare le comunicazioni con i Dirigenti Scolastici che non è sempre facilissimo. Ammette che la tempestività in alcune scuole è immediata in altre no ma per mille motivi. Si potrebbe dare una procedura più chiara per tutti. La **Rappresentanza Cittadina** non ritiene di dover assumere la responsabilità di informare tutti i genitori. La **Vicesindaca Anna Scavuzzo** precisa che il ruolo della Rappresentanza non è quello di diffondere le informazioni. È necessario fare in modo che tutti i genitori abbiano le informazioni necessarie come, ad esempio, i cambi menù e le attenzioni. Comunica che a breve ci sarà un incontro con i Dirigenti Scolastici e si vedrà di sensibilizzarli. La **Rappresentanza Cittadina** suggerisce di dire al centro cottura di stampare un foglio da metterlo in refettorio in modo che lo veda sia la scodellatrice che l'insegnante che può diffondere la notizia. La **Vicesindaca Anna Scavuzzo** precisa che si cercherà di trovare una soluzione.

Alle ore 18,19 la Vicesindaca Anna Scavuzzo lascia la riunione.

Prende la parola **Milano Ristorazione** che precisa che i cambi di menù, a parte alcune giornate che sono programmati, possono essere emergenze e quindi capitare nel corso della giornata. Precisa, inoltre, che vi è un obbligo contrattuale, che è quello della tempestività della comunicazione, che è sempre stato rispettato attraverso l'invio di una comunicazione al Comune e alla direzione didattica. È necessario capire come migliorare la comunicazione lato scuola, è necessario valutare e capire come diffondere maggiormente l'informazione. Per quanto riguarda il test in Paravia, la cucina, le addette alla somministrazione ecc. ne erano a conoscenza. Se c'è da migliorare, possiamo ragionare sul da farsi. Precisa però di non riuscire a gestire una pubblicazione sul sito dei i cambi di menù (richiesto in precedenza dalla Rappresentanza). La **Rappresentanza Cittadina** precisa a sua volta di essere a conoscenza del fatto che Milano Ristorazione invia la comunicazione alle scuole ma precisa che non tutte le scuole procedono a loro volta. È necessario quindi intervenire con le scuole.

3. ADEGUAMENTO ISTRUZIONI SU COTTURA E DELLE STRUTTURE CUCINA ANCHE ALL'ESITO DELLA SPERIMENTAZIONE PIZZA DI CUI SI CHIEDONO LE RISULTANZE:

La **Rappresentanza Cittadina** per quanto riguarda la sperimentazione della pizza chiede risposte positive e negative che dipendono un po' dal centro cottura, dalle caratteristiche tecniche dei forni ecc. Per Colleoni/Sammartini la differenza è stata nella temperatura di cottura utilizzata dai due differenti centri messi a confronto. Prende la parola **Milano Ristorazione** che illustra le slide "Monitoraggio Pizza Margherita". Precisa che lo studio è stato effettuato in quanto la Rappresentanza ha segnalato che la pizza prodotta dal centro cottura Colleoni non è buona come quella prodotta dal centro cottura Sammartini. Sono stati quindi scelti due giorni, 10/03/2023 e 16/03/2023, per recarsi nei centri cottura per verificare i processi di produzione. Illustra quindi tutto ciò che è stato fatto ed i risultati ottenuti. Informa i presenti che, per le utenze servite dal cc Colleoni, dalla data del monitoraggio non sono pervenute segnalazioni di scarsa cottura della pizza ad eccezione di una giornata di maggio e forse una di aprile dove probabilmente è successo qualcosa. Comunica quindi che c'è stato un netto cambiamento. Alla fine dell'illustrazione la **Rappresentanza Cittadina** ringrazia Milano Ristorazione per la chiarezza con la speranza che le slide siano pubblicate e di poter ricevere la tabella in anteprima in serata o il giorno successivo. Fa notare che Milano Ristorazione ha detto di essere a conoscenza della criticità del piatto. È evidente che le ore di stazionamento nei termobox determinano un peggioramento del profilo organolettico del prodotto. Sul tema dei termobox poi viene richiamata nuovamente l'attenzione alla loro usura "che cadono in pezzi". Precisa che Milano Ristorazione sta dando atto che l'usura dei termobox viene monitorata e periodicamente gli stessi vengono sostituiti e che particolari casi possono essere segnalati all'RZ di riferimento. Si auspica che si intervenga a settembre in quanto i bambini la pizza la mangiano anche se non è buona e con quella cruda sbadigliano dopo due ore. Capisce che certi forni non vanno bene e non sono adeguati. **Milano Ristorazione** per quanto riguarda i forni puntualizza di non aver detto che non funzionano bene. Precisa, inoltre, che la ventilazione è presente in altri centri cottura oltre a quello di Sammartini. Precisa quindi di non aver detto che negli altri centri cottura ci sono dei forni senza la ventilazione ma che ci sono diversi tipi di forno.

4. VARIE ED EVENTUALI:

- a. La **Rappresentanza Cittadina** chiede come mai nel menù Celiachia verranno proposte le gallette di riso al posto del pane, che è poco inclusivo, e soprattutto perché la carne di lonza, anch'essa poco inclusiva, viene proposta come cotoletta al posto della carne bianca. **Milano Ristorazione** precisa che sono state scelte le gallette anche perché sono sempre state somministrate nei menu precedenti senza glutine e hanno riscosso un buon successo dai bambini. Per quanto riguarda il pane comunica di non riuscire a fornirlo per tutti in quanto il pane che viene fornito alle diete senza glutine è surgelato ed è difficile da gestire. Per quanto riguarda invece la cotoletta precisa che quella che viene normalmente fornita è di lonza ed è molto gradita con la panatura.

La seduta si chiude alle 19,00.

ALLEGATI:

1. Slide predisposte da Milano Ristorazione aventi oggetto “Monitoraggio Pizza Margherita”

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano: Vicesindaca - Area Food Policy – Referenti di Municipio**
- **Milano Ristorazione**

Milano 16/05/2023



MONITORAGGIO PIZZA MARGHERITA

**10 marzo 2023 – CP Sammartini
16 marzo 2023 – CC Colleoni**

MONITORAGGIO PIZZA MARGHERITA CP SAMMARTINI



10 MARZO 2023

PARAMETRI COTTURA PIZZA CP SAMMARTINI



I dati delle temperature sono espressi in °C

Cottura 175°C x 14 min	Infornata	T media	T Teglia in alto	T Teglia centrale	T rilevata Teglia in basso	Differenza T teglia in alto vs teglia centrale	Differenza T teglia in alto vs teglia in basso
Infornate delle pizze destinate alla scuola Prim Venini	1	77,4	84,3	71,9	76	12,4	8,3
	2	88,1	93	83,9	87,4	9,1	5,6
	3	77,3	79	76	77	3	2
	4	82,0	92	69	85	23	7
	media T	81,2					

Dalla terza infornata, data la differenza di temperatura tra le teglie in alto e le teglie centrali e data la differenza di doratura del prodotto rilevata tra il lato posteriore del forno e il lato anteriore, si è adottato il sistema di girare del carrello a metà cottura.

PARAMETRI STAZIONAMENTO PIZZA CP SAMMARTINI



I dati delle temperature sono espressi in °C

Stazionamento medio 1h e 15 min a 95°C + 15min a 120°C	Verifica di Temperatura	T media	T GN in alto	T GN centrale	T GN in basso
Temperatura rilevata sulle pizze contenute nelle gastronorm cartone destinate alla scuola Prim Venini	Verifica 1	74	71	75	76
	Verifica 2	67,1	67,4	65,1	69
	Verifica 3	70,6	68,5	74,3	69,1

Tempo medio di stazionamento

2,5 / 3 ore

FOTO PIZZA CP SAMMARTINI DOPO COTTURA E DOPO STAZIONAMENTO



PIZZA DOPO COTTURA



PIZZA DOPO STAZIONAMENTO

VALUTAZIONE SENSORIALE

Scheda di valutazione- gruppo di assaggiatori

TEST ASSAGGIO					
DATA CAMPIONATURA	10/03/2023				
NOME PIATTO	PIZZA				
CC DI PRODUZIONE	CP SAMMARTINI				
Assegnare un punteggio da 1 a 4 1 = scarso, 2 = sufficiente, 3 = buono, 4 = ottimo, NV = Non Valutabile					
ASPETTO VISIVO GENERALE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ASPETTO MOZZARELLA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
DISTRIBUZIONE DEL POMODORO	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
DISTRIBUZIONE DELLA MOZZARELLA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ODORE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
SAPORE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
CONSISTENZA GENERALE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ALVEOLATURA (BUCHI DI LIEVITAZIONE)	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
CONSISTENZA SUPERFICIALE DELLA PASTA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
GIUDIZIO COMPLESSIVO	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
Eventuali segnalazioni:					

**Gruppo
assaggiatori:**

- ✓ Fucile E. Mi-Ri
- ✓ Gruppo mensa
Mi-Ri
- ✓ Cariatì L. Rccm

Valutazioni dell'assaggiatore a confronto (dopo cottura/dopo stazionamento)




TEST ASSAGGIO					
DATA	10/03/2023				
NOME PIATTO	PIZZA				
CC DI PRODUZIONE	CP SAMMARTINI				
Assegnare un punteggio da 1 a 4 1 = scarso, 2 = sufficiente, 3 = buono, 4 = ottimo, NV = Non Valutabile					
ASPETTO VISIVO GENERALE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ASPETTO MOZZARELLA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
DISTRIBUZIONE DEL POMODORO	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
DISTRIBUZIONE DELLA MOZZARELLA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ODORE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
SAPORE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
CONSISTENZA GENERALE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ALVEOLATURA (BUCI DI LIEVITAZIONE)	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
CONSISTENZA SUPERFICIALE DELLA PASTA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
GIUDIZIO COMPLESSIVO	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
Eventuali segnalazioni: Assaggio dopo cottura					




TEST ASSAGGIO					
DATA	10/03/2023				
NOME PIATTO	PIZZA				
CC DI PRODUZIONE	CP SAMMARTINI				
Assegnare un punteggio da 1 a 4 1 = scarso, 2 = sufficiente, 3 = buono, 4 = ottimo, NV = Non Valutabile					
ASPETTO VISIVO GENERALE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ASPETTO MOZZARELLA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
DISTRIBUZIONE DEL POMODORO	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
DISTRIBUZIONE DELLA MOZZARELLA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ODORE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
SAPORE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input checked="" type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
CONSISTENZA GENERALE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input checked="" type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ALVEOLATURA (BUCI DI LIEVITAZIONE)	1 <input checked="" type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
CONSISTENZA SUPERFICIALE DELLA PASTA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input checked="" type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
GIUDIZIO COMPLESSIVO	1 <input type="checkbox"/>	2 <input checked="" type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
Eventuali segnalazioni: Assaggio al retettorio					

Valutazioni dell'assaggiatore a confronto (dopo cottura/dopo stazionamento)

TEST ASSAGGIO					
DATA	10/03/2023				
NOME PIATTO	PIZZA				
CC DI PRODUZIONE	CP SAMMARTINI				
Assegnare un punteggio da 1 a 4 1 = scarso, 2 = sufficiente, 3 = buono, 4 = ottimo, NV = Non Valutabile					
ASPETTO VISIVO GENERALE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ASPETTO MOZZARELLA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
DISTRIBUZIONE DEL POMODORO	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
DISTRIBUZIONE DELLA MOZZARELLA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ODORE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
SAPORE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
CONSISTENZA GENERALE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ALVEOLATURA (BUCHI DI LIEVITAZIONE)	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
CONSISTENZA SUPERFICIALE DELLA PASTA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
GIUDIZIO COMPLESSIVO	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
Eventuali segnalazioni: ASSAGGIO DOPO COTTURA					

TEST ASSAGGIO					
DATA	10/03/2023				
NOME PIATTO	PIZZA				
CC DI PRODUZIONE	CP SAMMARTINI				
Assegnare un punteggio da 1 a 4 1 = scarso, 2 = sufficiente, 3 = buono, 4 = ottimo, NV = Non Valutabile					
ASPETTO VISIVO GENERALE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input checked="" type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ASPETTO MOZZARELLA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input checked="" type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
DISTRIBUZIONE DEL POMODORO	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
DISTRIBUZIONE DELLA MOZZARELLA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ODORE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input checked="" type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
SAPORE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input checked="" type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
CONSISTENZA GENERALE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input checked="" type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ALVEOLATURA (BUCHI DI LIEVITAZIONE)	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
CONSISTENZA SUPERFICIALE DELLA PASTA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input checked="" type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
GIUDIZIO COMPLESSIVO	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
Eventuali segnalazioni: ASSAGGIO AL RETTORIO N 12:45 ~					

Valutazioni pizza presso il CP Sammartini



DATA CAMPIONATURA	10/03/2023 - CP SAMMARTINI									
NOME PIATTO	PIZZA MARGHERITA - DOPO COTTURA					PIZZA MARGHERITA - DOPO STAZIONAMENTO				
Indice gradimento	1	2	3	4	NV	1	2	3	4	NV
ASPETTO VISIVO GENERALE			1	1				2		
ASPETTO MOZZARELLA			1	1			1	1		
DISTRIBUZIONE POMODORO				1				2		
DISTRIBUZIONE MOZZARELLA			2					2		
ODORE			1	1			1	1		
SAPORE			1	1			2			
CONSISTENZA GENERALE				2			2			
ALVEOLATURA (BUCHI DI LIEVITAZIONE)				2		1		1		
CONSISTENZA SUPERFICIALE DELLA PASTA				1	1		2			
GIUDIZIO COMPLESSIVO			1	1			1	1		
TOTALE	0	0	7	11	1	1	9	10	0	0

0% 0% **37%** **58%** 5% 5% **45%** **50%** 0% 0%

Legenda: 1 = scarso; 2 = sufficiente; 3= buono; 4 = ottimo

Valutazioni pizza Sammartini presso la mensa Mi-Ri

DATA ASSAGGIO	10/03/2023				
NOME PIATTO	PIZZA MARGHERITA - PRODOTTA DA CP SAMMARTINI				
Indice gradimento	1	2	3	4	NV
ASPETTO VISIVO GENERALE		2	3	2	
ASPETTO MOZZARELLA		3	2	2	
DISTRIBUZIONE POMODORO		2	5		
DISTRIBUZIONE MOZZARELLA		1	5	1	
ODORE		3	3	1	
SAPORE		3	3	1	
CONSISTENZA GENERALE	1	2	4		
ALVEOLATURA (BUCHI DI LIEVITAZIONE)		2	3	2	
CONSISTENZA SUPERFICIALE DELLA PASTA		3	2	2	
GIUDIZIO COMPLESSIVO		3	3	1	
TOTALE	1	16	25	7	0

Segnalazioni:

Sapore forte di pomodoro

Assegnare un punteggio da 1 a 4 1 = scarso, 2 = sufficiente, 3 = buono, 4 = ottimo, NV = Non Valutabile

MONITORAGGIO PIZZA MARGHERITA CC COLLEONI



16 MARZO 2023

PARAMETRI COTTURA PIZZA CC COLLEONI



I dati delle temperature sono espressi in °C

Cottura 120°C x 18 min	infornate	T media	T Teglia in alto	T Teglia centrale	T rilevata Teglia in basso	Differenza T teglia in alto vs teglia centrale	Differenza T teglia in alto vs teglia in basso
Infornate delle pizze destinate alla scuola Prim Gattamelata	1	83,0	92	69,1	88	22,9	4
	2	72,9	75,8	69,7	73,2	6,1	2,6
	3	78,7	95,1	70,2	70,7	24,9	24,4
	media	78,2					

INTERVENTO N. 1: Dopo le prime infornate, data la differenza di temperatura tra le teglie poste nel livello più alto e le teglie centrali del forno si è un sistema di inversione delle teglie. A metà cottura le due teglie centrali vengono sfilate ed invertite con la prima e l'ultima del forno.

INTERVENTO N. 2: In seguito, data la differenza di doratura rispetto alle pizze viste in Sammartini è stata aumentata la temperatura di cottura di 10°C per cui il processo diventa 130°C x 18 min mantenendo l'inversione delle teglie a metà cottura.

I dati delle temperature sono espressi in °C

Cottura 130°C x 18 min	infornate	T media	T Teglia in alto	T Teglia centrale	T rilevata Teglia in basso	Differenza T teglia in alto vs teglia centrale	Differenza T teglia in alto vs teglia in basso
Cottura con T 130°C x 18 min	1	98,0	n.r.	98	n.r.	n.r.	n.r.
Ultima cottura (Non destinata a Gattamelata)	2	87,3 ₁₂	93,4	81,8	86,6	-11,6	-6,8
	media	92,6					

PARAMETRI COTTURA PIZZA CC COLLEONI



PIZZA COTTA 120°C X 18 MIN



PIZZA COTTA 130° C X 18 MIN

PARAMETRI STAZIONAMENTO PIZZA CC COLLEONI



Il prodotto è stato in stazionamento per 2 ore utilizzando un forno e mantenitori moduline.

Spedizione /Consumo	T (°C)
Temperatura rilevata sui cartoni destinati alla scuola Prim Gattamelata	81,7

Tempo di stazionamento

1,5 / 2 ore

Il tempo che solitamente intercorre tra cottura e consumo è di 2 / 2,5 ore. In questo caso è stato inferiore in quanto le pizze destinate al refettorio in esame (prim. Gattamelata) sono state ripreparate con il secondo metodo quindi con temperatura 130°C.

FOTO PIZZA CC COLLEONI DOPO COTTURA E DOPO STAZIONAMENTO



PIZZA DOPO COTTURA



PIZZA DOPO STAZIONAMENTO

Valutazione sensoriale

Scheda di valutazione- gruppo di assaggiatori


TEST ASSAGGIO					
DATA CAMPIONATURA	16/03/2023				
NOME PIATTO	PIZZA				
CC DI PRODUZIONE	CC COLLEONI				
Assegnare un punteggio da 1 a 4 1 = scarso, 2 = sufficiente, 3 = buono, 4 = ottimo, NV = Non Valutabile					
ASPETTO VISIVO GENERALE	1	2	3	4	NV
ASPETTO MOZZARELLA	1	2	3	4	NV
DISTRIBUZIONE DEL POMODORO	1	2	3	4	NV
DISTRIBUZIONE DELLA MOZZARELLA	1	2	3	4	NV
ODORE	1	2	3	4	NV
SAPORE	1	2	3	4	NV
CONSISTENZA GENERALE	1	2	3	4	NV
ALVEOLATURA (BUCHI DI LIEVITAZIONE)	1	2	3	4	NV
CONSISTENZA SUPERFICIALE DELLA PASTA	1	2	3	4	NV
GIUDIZIO COMPLESSIVO	1	2	3	4	NV
Eventuali segnalazioni:					

Gruppo assaggiatori:


- ✓ Fucile E. Mi-Ri
- ✓ Gruppo mensa Mi-Ri
- ✓ Cariatì L. Rccm
- ✓ Landro D. Rccm
- ✓ Cristina Sossan Co-Mi

Valutazioni dell'assaggiatore a confronto

(dopo cottura/dopo stazionamento)

 ★ 2

TEST ASSAGGIO					
DATA	16/03/2023				
NOME PIATTO	PIZZA				
CC DI PRODUZIONE	CP colleoni				
Assegnare un punteggio da 1 a 4 1 = scarso, 2 = sufficiente, 3 = buono, 4 = ottimo, NV = Non Valutabile					
ASPETTO VISIVO GENERALE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ASPETTO MOZZARELLA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
DISTRIBUZIONE DEL POMODORO	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
DISTRIBUZIONE DELLA MOZZARELLA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ODORE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
SAPORE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
CONSISTENZA GENERALE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ALVEOLATURA (BUCHI DI LIEVITAZIONE)	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
CONSISTENZA SUPERFICIALE DELLA PASTA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
GIUDIZIO COMPLESSIVO	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
Eventuali segnalazioni: <i>cottura 130°C x 18'</i>					

 ★ 3

TEST ASSAGGIO					
DATA	16/03/2023				
NOME PIATTO	PIZZA				
CC DI PRODUZIONE	CP colleoni / <i>REFERENCIO 12:30 con ZA 11⁰⁰</i>				
Assegnare un punteggio da 1 a 4 1 = scarso, 2 = sufficiente, 3 = buono, 4 = ottimo, NV = Non Valutabile					
ASPETTO VISIVO GENERALE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ASPETTO MOZZARELLA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
DISTRIBUZIONE DEL POMODORO	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
DISTRIBUZIONE DELLA MOZZARELLA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ODORE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input checked="" type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
SAPORE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
CONSISTENZA GENERALE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ALVEOLATURA (BUCHI DI LIEVITAZIONE)	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
CONSISTENZA SUPERFICIALE DELLA PASTA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
GIUDIZIO COMPLESSIVO	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
Eventuali segnalazioni:					

Valutazioni dell'assaggiatore a confronto

(dopo cottura/dopo stazionamento)

♡ 2

TEST ASSAGGIO					
DATA	16/03/2023				
NOME PIATTO	PIZZA				
CC DI PRODUZIONE	CP colleoni				
Assegnare un punteggio da 1 a 4 1 = scarso, 2 = sufficiente, 3 = buono, 4 = ottimo, NV = Non Valutabile					
ASPETTO VISIVO GENERALE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ASPETTO MOZZARELLA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
DISTRIBUZIONE DEL POMODORO	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
DISTRIBUZIONE DELLA MOZZARELLA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ODORE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
SAPORE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
CONSISTENZA GENERALE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ALVEOLATURA (BUCHI DI LIEVITAZIONE)	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
CONSISTENZA SUPERFICIALE DELLA PASTA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
GIUDIZIO COMPLESSIVO	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
Eventuali segnalazioni:					

✱ ♡ 3

TEST ASSAGGIO					
DATA	16/03/2023				
NOME PIATTO	PIZZA				
CC DI PRODUZIONE	CP colleoni				
Assegnare un punteggio da 1 a 4 1 = scarso, 2 = sufficiente, 3 = buono, 4 = ottimo, NV = Non Valutabile					
ASPETTO VISIVO GENERALE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ASPETTO MOZZARELLA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
DISTRIBUZIONE DEL POMODORO	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
DISTRIBUZIONE DELLA MOZZARELLA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ODORE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
SAPORE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
CONSISTENZA GENERALE	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
ALVEOLATURA (BUCHI DI LIEVITAZIONE)	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input checked="" type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
CONSISTENZA SUPERFICIALE DELLA PASTA	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input checked="" type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
GIUDIZIO COMPLESSIVO	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	NV <input type="checkbox"/>
Eventuali segnalazioni:					

Valutazioni dopo sosta pizza Colleoni gruppo mensa Mi-Ri

DATA ASSAGGIO	16/03/2023				
NOME PIATTO	PIZZA MARGHERITA - PRODOTTA DA CC COLLEONI				
Indice gradimento	1	2	3	4	NV
ASPETTO VISIVO GENERALE		4	6	7	
ASPETTO MOZZARELLA		5	9	3	
DISTRIBUZIONE POMODORO	1	6	8	2	
DISTRIBUZIONE MOZZARELLA		1	12	4	
ODORE	1	5	3	4	4
SAPORE		4	8	5	
CONSISTENZA GENERALE	2	5	7	2	1
ALVEOLATURA (BUCHI DI LIEVITAZIONE)	3	4	8	2	
CONSISTENZA SUPERFICIALE DELLA PASTA	2	4	9	2	
GIUDIZIO COMPLESSIVO		5	10	2	
TOTALE	4	30	53	27	5

Segnalazioni:

Assegnare un punteggio da 1 a 4 1 = scarso, 2 = sufficiente, 3 = buono, 4 = ottimo, NV = Non Valutabile

Valutazioni pizza presso CC Colleoni



DATA CAMPIONATURA	16/03/2023 - CC COLLEONI									
NOME PIATTO	PIZZA MARGHERITA - DOPO COTTURA					PIZZA MARGHERITA - DOPO STAZIONAMENTO				
Indice gradimento	1	2	3	4	NV	1	2	3	4	NV
ASPETTO VISIVO GENERALE			1	3				3	1	
ASPETTO MOZZARELLA			2	2				4		
DISTRIBUZIONE POMODORO			2	2				4		
DISTRIBUZIONE MOZZARELLA			1	3				4		
ODORE			1	3			1	2	1	
SAPORE			1	3			1	2	1	
CONSISTENZA GENERALE			1	3			1	3		
ALVEOLATURA (BUCHI DI LIEVITAZIONE)			1	3				2	2	
CONSISTENZA SUPERFICIALE DELLA PASTA			2	2				4		
GIUDIZIO COMPLESSIVO			1	3				4		
TOTALE	0	0	13	27	0	0	3	32	5	0

0% 0% **33%** **68%** 0% 0% 8% **80%** **13%** 0%

Legenda: 1 = scarso; 2 = sufficiente; 3= buono; 4 = ottimo

Valutazioni pizza presso il CP Sammartini



DATA CAMPIONATURA	10/03/2023 - CP SAMMARTINI									
NOME PIATTO	PIZZA MARGHERITA - DOPO COTTURA					PIZZA MARGHERITA - DOPO STAZIONAMENTO				
Indice gradimento	1	2	3	4	NV	1	2	3	4	NV
ASPETTO VISIVO GENERALE			1	1				2		
ASPETTO MOZZARELLA			1	1			1	1		
DISTRIBUZIONE POMODORO				1				2		
DISTRIBUZIONE MOZZARELLA			2					2		
ODORE			1	1			1	1		
SAPORE			1	1			2			
CONSISTENZA GENERALE				2			2			
ALVEOLATURA (BUCHI DI LIEVITAZIONE)				2		1		1		
CONSISTENZA SUPERFICIALE DELLA PASTA				1	1		2			
GIUDIZIO COMPLESSIVO			1	1			1	1		
TOTALE	0	0	7	11	1	1	9	10	0	0

0% 0% **37%** **58%** 5% 5% **45%** **50%** 0% 0%

Legenda: 1 = scarso; 2 = sufficiente; 3= buono; 4 = ottimo

Conclusioni

- ✓ Dall'osservazione dei due processi si è potuto vedere che le modalità di cottura utilizzate nei due centri erano molto diverse. Nel caso del CC Colleoni la temperatura di cottura inizialmente utilizzata non era ottimale per poter ottenere una doratura apprezzabile, condizione raggiunta con l'aumento di 10°C ulteriormente aumentata in seguito. Tuttavia, in entrambe i casi sono stati introdotti accorgimenti per il miglioramento del risultato finale.
- ✓ Il gradimento della pizza di Sammartini è risultato complessivamente più basso rispetto al gradimento espresso per la pizza di Colleoni, effetto potenzialmente correlabile agli accorgimenti adottati in cottura e al minor tempo di sosta registrato su Colleoni nel giorno del monitoraggio.

Segnalazione: le pizze si attaccano!



Soluzione

Per la separazione delle basi, dopo la cottura, viene usata
Carta da forno 25x50 cm

Prevista per la prossima gara di
materiale di consumo una misura più
grande.

Nuovo formato
carta da forno 30 x 60 cm

GRAZIE PER L'ATTENZIONE



Milano Ristorazione S.p.A.
Via Quaranta, 41
20139 Milano



Telefono : +39 02 884 63200
Fax : +39 02 884 63262



www.milanoristorazione.it