



Check list ad uso della Commissione Mensa

(da compilare in stampatello in maniera chiara e leggibile)

MUNICIPIO..... **II** ISTITUTO COMPRENSIVO..... **Vii CIRCOLO MONTESSORI**
 SCUOLA..... **Santa Maria Goretti**
 VIA..... **SANTA MARIA GORETTI** n° civico..... **41**
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA..... **28/11/2023** ORA..... **12:15**
 DA..... **Marco ciccarella/Simone Magri**

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (..... **COMPASS**)

AUTOGESTIONE specificare ditta (.....)

Tipologia di centro di ristorazione scolastica:

CENTRO COTTURA

TERMINALE trasportato dalla scuola..... via

1. UTENZA

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I	12:00	147	24				
II	12:20			116	9		
III	13:30			252	15		
IV	14:00					27	2
V							
	Totale						

N.B. Per Adulti si intende il personale docente o altro personale avente diritto al pasto

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	542 + 50= 592
---	---------------



2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	Pasta al pesto senza aglio	CONFORME	85%	15%
Secondo	Bastoncini di merluzzo	CONFORME	60%	40%
Contorno	Carote alla julienne	CONFORME	50%	50%
Frutta / Dessert	Frutta	CONFORME	80%	20%
Pane	Pane	CONFORME		

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	insuff.	suff.	buono	ottimo X
DISPENSA	insuff.	suff.	buono	ottimo X
REFETTORIO	insuff.	suff.	buono	ottimo X

OSSERVAZIONI

Si rileva che nel locale ufficio magazzino, nel corridoio e nella cucina sono presenti delle infiltrazioni sul soffitto.

Continuano ad essere presenti nel refettorio molti luci al Neon non funzionanti e molte ciotole senza manici.

Le classi terze segnalano quantità non adeguata del primo piatto.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

Simone Magri'