



### Check list ad uso della Commissione Mensa

(da compilare in stampatello in maniera chiara e leggibile)

MUNICIPIO.....II.....ISTITUTO COMPRENSIVO.....VII CIRCOLO MONTESSORI.....  
 SCUOLA.....VILLA PAGANINI.....  
 VIA.....LARGO DI VILLA PAGANINI..... n° civico...9...  
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA.....30/11/2023.....ORA....12:30.....  
 DA...CARLA MARESCA E ELVAN UYSAL.....

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (...COMPAS.....)

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	11:30	37	5				
II	12:30			46	3		
III	13:30			37	3		
IV							
V							
	<b>Totale</b>	37	5	83	6		

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

<b>Totale generale utenti (Alunni + Adulti)</b>	131
---	-----



## 2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
<b>Primo</b>	CREMA DI VERDURE CON PASTA	CONFORME	70%	30%
<b>Secondo</b>	FRITTATA	UOVA STRAPAZZATE	80%	20%
<b>Contorno</b>	FAGIOLINI AL POMODORO	CONFORME	60%	40%
<b>Frutta / Dessert</b>	FRUTTA	SPREMITA DI ARANCIA	95%	5%
<b>Pane</b>	PANE	CONFORME	98%	2%

## 3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

## OSSERVAZIONI

La minestra era ottima: all'assaggio le verdure erano riconoscibili per sapore. Presente bietta, zucca, cipolla, sedano, carote, patate e cappuccina, tutti ingredienti freschi, lessati e frullati, serviti poi con pastina tipo tempestine. Le uova strapazzate all'assaggio risultavano troppo cotte, ma la procedura di corretta conservazione prevede il mantenimento a 70 gradi del pasto fino all'erogazione dello stesso. Questo procedimento può a volte dare la colorazione tendente al verde delle uova che però rimangono inalterate per sapore e consistenza. I fagiolini al pomodoro serviti come contorno invece si sono rivelati filamentosissimi. Sicuramente la verdura congelata e non di stagione può dare questo tipo di risultato. Pane servito affettato e imbustato in singole porzioni, buono. I bambini hanno gradito molto la spremuta di arance fresche.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE