



**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.....17/01/2024.....ORA....12:15./13:40.....  
 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	40	5				
II	12:30			54	5		
III	13:30			36	3		
IV							
V							
	<b>Totale</b>	40	5	90	8		

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

<b>Totale generale utenti (Alunni + Adulti)</b>	143
---	-----



## 2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
<b>Primo</b>	PASTA E PATATE	CONFORME	60%	40%
<b>Secondo</b>	ARROSTO DI BOVINO	CONFORME	80%	20%
<b>Contorno</b>	CAVOLFIORI ALL'OLIO	CONFORME	40%	60%
<b>Frutta / Dessert</b>	FRUTTA	KIWI	70%	30%
<b>Pane</b>	PANE	CONFORME	80%	20%

## 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: si propone di prendere in considerazione di utilizzare una trafila di pasta più grossa rispetto al tipo "tempestine": alcuni bambini hanno lamentato la presenza di troppe minestre nel menù a discapito della pasta classica al sugo e in bianco. L'arrosto, al nostro assaggio, era abbastanza tenero, non caldo. Il contorno di cavolfiore e anche le lenticchie, queste ultime previste per i menù speciali, a nostro parere erano troppo cotte. I bambini ci hanno segnalato il non gradimento per il cavolfiore lessato che invece apprezzano quando viene servito gratinato al forno. l'olio EVO bio, usato per il condimento a crudo è accettabile senza difetti all'assaggio. Segnaliamo che tutto il personale mensa era in affanno per il grande lavoro extra del giorno, derivato da pulizie straordinarie e continue durante i turni (sia refettorio che cucina) a causa dei lavori per la manutenzione del verde della scuola effettuati in mattinata e che hanno causato grande sporcizia di terra e foglie. Il personale, nonostante il disagio, ha mantenuto costantemente i locali puliti. Conveniamo col disagio del personale e proponiamo per il futuro che tali lavori vengano effettuati dopo i turni del pranzo per evitare di avere il pavimento continuamente bagnato, in quanto pericoloso per lo spostamento dei bambini.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE