



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.....04/04/2024.....ORA....13:00.....
 DA...CARLA MARESCA E MARIA PAOLA ZERELLA.....

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	41	6				
II	12:30			55	4		
III	13:30			34	3		
IV							
V							
	Totale	41	6	89	7		

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	143
---	-----



2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	CREMA DI FAGIOLI CON PASTA	CONFORME	80%	20%
Secondo	UOVA STRAPAZZATE	SOVRACOSCE DI POLLO ARROSTO	95%	5%
Contorno	INSALATA DI POMODORI	CONFORME	80%	20%
Frutta / Dessert	GELATO	CONFORME	90%	10%
Pane	PANE	CONFORME	90%	10%

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

OSSERVAZIONI

Il primo piatto era composto da pasta di formato "ditalini" della azienda Amando e da una crema di fagioli frullati. La cottura della pasta all'assaggio era perfetta: l'azienda pastificio Amando si conferma nuovamente ottima come scelta. La crema di Fagioli è stata cucinata seguendo le indicazioni secondo ricetta: il soffritto e i fagioli sono stati frullati e poi mantecati con la pasta. Il secondo piatto non era conforme al menù: le uova strapazzate previste per oggi sono state servite ieri e al contrario, le sovracosce di pollo presenti nel menù di ieri sono state servite oggi. Questo scambio è stato proposto per consumare prima le uova che erano presenti in dispensa prima delle vacanze pasquali. La cottura del pollo (Amadori - non bio) si presentava tenero e leggero: la cuoca ci ha fatto presente che i grassi scolti durante la cottura sono stati eliminati a metà infornata. Il gelato servito, previsto da menù al posto della frutta, ha riscontrato grande successo tra i bambini, ma segnaliamo che la qualità l'abbiamo trovata scadente. Locali molto puliti. Personale in cucina eccellente. Una piccolissima nota sull'impaginato del nuovo menù estivo, anche se non è di nostra competenza: è illeggibile per il carattere troppo piccolo. Si propone correzione.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE