



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.....04/04/2025.....ORA....13:30.....
 DA...MARIA PILAR SORIA E ALMUDENA MAMPASO.....

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.....

1. UTENZA

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I							
II	13:30			21	1		
III							
IV							
V	13:30			20	1		
	Totale			41	2		

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	43
---	----



2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	PASTA AL SUGO DI SPIGOLA	CONFORME	80%	20%
Secondo	UOVA STRAPAZZATE	CONFORME	90%	10%
Contorno	INSALATA DI FINOCCHI	CONFORME	70%	30%
Frutta / Dessert	SPREMITA DI ARANCIA	CONFORME	90%	10%
Pane	SI	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

Il pranzo è iniziato con la pasta al sugo di spigola fresca che in generale è stata gradita. Il pesce viene tagliato molto piccolo ed il sapore del sugo è predominante. Le uova strapazzate, fatte con uova bio, risultano molto morbide e piacevoli da mangiare, le hanno finite in un secondo senza che il contorno facesse in tempo ad arrivare! hanno poi gustato separatamente i finocchi conditi con olio bio.

La spremuta di arancie, se bene è piaciuta molto a quasi tutti, potremmo proporre di non servirla con bicchieri di plastica ma negli stessi bicchieri dell'acqua, viene già portata in una broca che i maestri distribuiscono, per cui al posto di riempire e distribuire i bicchieri di plastica andrebbe fatto un giro per i tavoli. I locali della mensa e le modalità di conservazione degli alimenti sono risultati impeccabili come sempre da un punto di vista igienico ed ambientale.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE