



**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.....26/05/2025.....ORA....13:00.....  
 DA...MARIA PAOLA ZERELLA 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
<b>A</b>	13:00	18	1				
<b>B</b>	13:00	19	1				
<b>C</b>	13:00	18	1				
<b>D</b>	13:00	20	1				
	<b>Totale</b>	75	4				

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

<b>Totale generale utenti (Alunni + Adulti)</b>	79
---	----



## 2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
<b>Primo</b>	CREMA DI VERDURE CON PASTA	CONFORME	80%	20%
<b>Secondo</b>	SCALOPPINA DI BOVINO	CONFORME	90%	10%
<b>Contorno</b>	FAGIOLINI ALL'OLIO	CONFORME	70%	30%
<b>Frutta / Dessert</b>	KIWI	CONFORME	90%	10%
<b>Pane</b>	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 menù di oggi corrispondeva a quello previsto. Come primo c'era la crema di verdure con pasta (corallini): le verdure fresche e le patate sono state triturate, il risultato è stato una crema morbida dal sapore molto gradevole e gradito dalla stragrande maggioranza dei bambini presenti; chi ha voluto ha aggiunto del parmigiano (reggiano) grattugiato. Per secondo c'erano le scaloppine di bovino adulto, dell'Azienda Agricola Gnessi, la carne era morbida, ripassata con la farina ed olio bio, alcuni bambini hanno anche fatto la "scarpetta"; per contorno c'erano i fagiolini (in origine surgelati) ben conditi e graditi da una parte dei bambini. La frutta prevedeva i Kiwi e la crostatina per merenda. I locali mensa e conservazione degli alimenti sono risultati molto puliti come sempre. L'organizzazione delle cuoche, ottima

La valutazione di oggi è stata fatta su quattro classi della primaria poichè le due classi della materna ed una classe della primaria sono state in gita ed hanno ricevuto prima della partenza il pranzo al sacco preparato stamattina dalle cuoche.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE