



Check list ad uso della Commissione Mensa

(da compilare in stampatello in maniera chiara e leggibile)

MUNICIPIO 2 ISTITUTO COMPRENSIVO MONTESSORI M.C. PINI

SCUOLA PLESSO FRATELLI BANDIERA

PIAZZA RUGGERO DI SICILIA

n° civico **2**

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA **29/10/2025** ORA **11.45**

DA **DI BATTISTA SARAH / MANCINETTI FABIO**

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (..... COMPASS))

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	11.45	132 (116+16 ponte)	17				
II	12.00			102	10		
III	12.45			117	13		
IV	13.30			41	3		
V	14.00					49	3
	Totale	132	17	260	26	49	3

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	487
---	------------



2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	RISO ALLA PARMIGIANA	RISO ALLA PARMIGIANA	95%	
Secondo	COSCIO DI POLLO ARROSTO FUSO DI POLLO ARROSTO (ponte+inf.)	COSCIO DI POLLO ARROSTO FUSO DI POLLO ARROSTO (ponte+inf.)	85%*	
Contorno	PATATE AL TEGAME	PATATE AL TEGAME	90%	
Frutta / Dessert	FRUTTA	FRUTTA (Mela)	60%**	
Pane	SI - INTEGRALE	SI - INTEGRALE	50%***	

*Coscio/fuso di pollo: il gradimento è stato maggiore alla infanzia, dove viene servito già disossato

** Frutta: gradimento del 80% alla Infanzia e del 40% alla Primaria/Secondaria: la differenza è data dal doverla mangiare intera e non sbucciata per gli alunni più grandi, oltre alla ripetitività nella sua presentazione come frutta.

*** Pane: non è gustoso. Con la soluzione di dare un intero filone a ogni gruppo classe - da aprire al momento - ne viene buttato tantissimo.

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	insuff.	suff.	buono	<input type="text" value="ottimo"/>
DISPENZA	insuff.	suff.	buono	<input type="text" value="ottimo"/>
REFETTORIO	insuff.	<input type="text" value="suff."/>	<input type="text" value="buono"/>	ottimo

Pulizia locali: la cucina e la dispensa sono state trovate in ottime condizioni,

Lo stato del salone dopo i primi turni è buono, da migliorare soprattutto le sedie (alcune erano bagnate da caduta accidentale di acqua dei turni precedenti)

La saletta che viene utilizzata dalla classe Ponte resta appena sufficiente per le condizioni dei pavimenti, sporchi di residui di cibo (specialmente pane e frutta) dovuto ai tempi troppo stretti tra un servizio ed il successivo.

Locali:

- permane la situazione di sporczia esterna dei vetri e sarebbe auspicabile programmare pulizia/manutenzione straordinaria sui serramenti perimetrali.
- perdita di acqua sul soffitto sopra i frigoriferi della dispensa e nella zona di ingresso del personale di servizio (dove vengono anche accatastate le bottigliette di acqua) con caduta di calcinacci.

Servizio pasti: nel servizio odierno sono stati rotti 7 bicchieri di vetro alla Infanzia.

Esclusivamente per questo ordine di scuola di suggerisce di trovare una alternativa che renda

- più sicuri i bambini
- migliore la gestione del servizio: una volta che vengono rotti ci sono decine di pezzi di vetro per la saletta che rendono difficile la continuazione del servizio (cambio di tavoli, controllo se ci sono pezzi vicino al cibo ecc.)
- pulizia più accurata dei locali dai vetri residui

Raccolta differenziata: tutto il cibo non accettato viene gettato in sacconi neri, per chi effettua le ispezioni non sembrano essere di tipo compostabile.

Cibo e porzioni: conformità rispetto al "piatto campione".

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

Sarah Di Battista
Edoardo