



Check list ad uso della Commissione Mensa

(da compilare in stampatello in maniera chiara e leggibile)

MUNICIPIO.....II.....ISTITUTO COMPRENSIVO.....Montessori M.C Pini.....
 SCUOLA.....Fratelli Bandiera
 VIA.....Piazza Ruggero di sicilia..... n° civico.....2
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA...14.11.2025.....ORA.....11.40-14.30.....
 DA.....AnaMaria Trandafir e Giada Naccache.....

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	121	17				
II	12			98	8		
III	12.45			118	13		
IV	13.30			41	3		
V	14.00					42	3
	Totale						

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

<p>Totale generale utenti (Alunni + Adulti) 464 (420+44)</p>	
--	--



2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato GREEN	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	PASTA E FAGIOLI	PASTA AL PESTO VEG	20%	80%
Secondo	PROVOLONE DOLCE	SCHIACCIATA CECI E PATATE	5%	95%
Contorno	CAVOLFIORE GRATIN	SPINACI	20%	80%
Frutta / Dessert	FRUTTA	MANDARINI	70%	30%
Pane	PANE	PANE BIANCO	100%	

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	insuff.	suff.	<u>buono</u>	ottimo
DISPENSA	insuff.	suff.	<u>buono</u>	ottimo
REFETTORIO	insuff.	suff.	<u>buono</u>	ottimo

OSSERVAZIONI

La nostra ispezione si è svolta in contemporanea a quella del Comune e di Compass. Il menù proposto, purtroppo, non ha incontrato l'apprezzamento dei bambini.

Durante l'assaggio, il primo piatto presentava un gusto marcatamente erbaceo, non riconducibile al basilico indicato in etichetta come unico ingrediente verde. Riteniamo che possa essere utile valutare l'impiego di altre marche, per migliorare la resa organolettica del piatto. Il gradimento complessivo tra gli alunni si è attestato intorno al 20%, con una lieve crescita nella scuola dell'infanzia, mentre nella primaria la pietanza è stata quasi tutta scartata.

Anche la schiacciata, risultata asciutta e insipida, non è stata apprezzata: né i bambini né gli adulti presenti l'hanno consumata.

Andrebbe colto appieno l'opportunità che la mensa scolastica offre nel promuovere un'alimentazione sana, varia e orientata alla sostenibilità, anche in chiave vegetariana. Purtroppo, i piatti pensati per perseguire questo obiettivo risultano spesso scelti senza un'adeguata considerazione dell'utenza finale, che dovrebbe invece essere al centro della progettazione del menù.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE