

Modello M

Check list ad uso della Commissione Mensa

MUNICIPIO...IV... SCUOLA...TOMASSEU...

VIA.....

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA...28/11/2018...ORA...12.05...

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

☐ APPALTO specificare ditta (.....)☒ AUTOGESTIONE specificare ditta (...ELWEL SPA...)

Tipologia di centro di ristorazione scolastica:

☒ CENTRO COTTURA☐ TERMINALE trasportato dalla scuola.....
via

1. UTENZA DEI LOCALI

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I	<u>12</u>	<u>19</u>	<u>4</u>	<u>80</u>	<u>6</u>		
II	<u>13</u>			<u>87</u>	<u>7</u>		
III	<u>13.45</u>			<u>124</u>	<u>10</u>		
IV							
V							
Totale		<u>19</u>	<u>4</u>	<u>391</u>	<u>23</u>		

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

Totale generale utenti
(Alunni + Adulti)

2. CONTROLLO MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE MENU

	Menu previsto	Menu erogato	*Percentuale di gradimento
Primo	<u>MINISTRONG</u>	<u>MINISTRONG</u>	<u>90%</u>
Secondo	<u>POLPETTONS</u>	<u>POLPETTONS</u>	<u>90%</u>
Contorno	<u>PURE</u>	<u>PURE</u>	<u>90%</u>
Frutta / Dessert	<u>MANDARINI</u>	<u>MANDARINI/ARANCE</u>	<u>90%</u>
Pane	<u>X</u>	<u>X</u>	

*Percentuali di gradimento

- Accettato: piatto gradito da oltre il 50% degli utenti
- Accettato in parte: piatto gradito tra il 30% e il 50% degli utenti
- Rifiutato: piatto gradito da meno del 30% degli utenti

med.

3. CONTROLLO SCADENZA DEI PRODOTTI☒ non scaduti☐ scadutiSe scaduti : Tipologia
Quantità**4. CONTROLLO IGIENE DEI LOCALI**CUCINA ☐ insuff.☐ suff.☒ buono☐ ottimoDISPENSA ☐ insuff.☐ suff.☒ buono☐ ottimoREFETTORIO ☐ insuff.☐ suff.☒ buono☐ ottimo**OSSERVAZIONI**

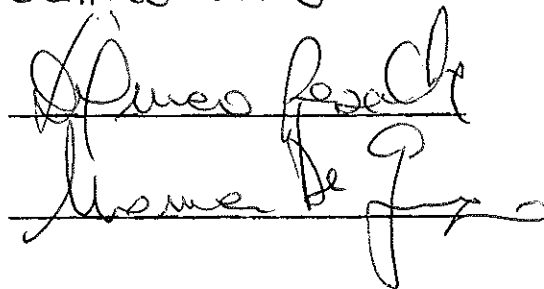
SOLLECITATO NUOVAMENTE CAMBIO MERENDA

LE BROCCHIE NON SONO STATE SOSTITUITE

E' STATO NOTATO CHE LA FRUTTA NON E' SUFFICIENTE
LO STESSO TIPO DI FRUTTA PER L'ULTIMO TURNO(PRIMI TURNI MONDARINI)
ULTIMO TURNO ARANCE

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE



fwd: