

Modello M
Check list ad uso della Commissione Mensa

MUNICIPIO...XV... SCUOLA...TOMASSETTI
VIA...CASSIA 1684
CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA...30/1/19... ORA...12.00
Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:
☒ APPALTO specificare ditta (...EKORU)
☐ AUTOGESTIONE specificare ditta (...)
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	12.00	18	4	105	9		
II	13.00			84	7		
III	13.45			100	10		
IV							
V							
	Totale	18	4	289.5	26		

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

**Totale generale utenti
(Alunni + Adulti)**

343
329

2. CONTROLLO MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE MENU

	Menu previsto	Menu erogato	*Percentuale di gradimento
Primo	PASTA ROSSA	IDEM	50
Secondo	TRITTATA	IDEM	30
Contorno	INSALATA FINOCCHIO	IDEM	30
Frutta / Dessert	ARANCI	IDEM	100
Pane	PANE VOMI	IDEM	100

***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

Ward



3. CONTROLLO SCADENZA DEI PRODOTTI

☒ non scaduti☐ scaduti

Se scaduti : Tipologia

Quantità

4. CONTROLLO IGIENE DEI LOCALI

CUCINA

☐ insuff.☒ suff.☐ buono☐ ottimo

DISPENSA

☐ insuff.☒ suff.☐ buono☐ ottimo

REFETTORIO

☐ insuff.☒ suff.☐ buono☐ ottimo

OSSERVAZIONI

LE BRUCHE NON SONO STATE CAMBIATE
PER QUANTO RIGUARDA LE VERDURE E LE SARNI
CONDICIAMO CHE NON E' POSSIBILE PORTARLE A
TRE VOLTE LA SETTIMANA PER PROBLEMI LOGISTICI
E' STATO RIBADITO DI MONITORARE L'USO DEL SOLE

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

[Signature]
[Signature]

[Signature]