

Modello M
Check list ad uso della Commissione Mensa

MUNICIPIO XV SCUOLA ISOLA FARNESE
 VIA DELL'ISOLA FARNESE N° 233
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 24.03.14 ORA 11:50
 Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:
☐ APPALTO specificare ditta (.....)
☒ AUTOGESTIONE specificare ditta (ELIOR RISTORAZIONE)
 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			20	1		
II	12:45			37	2		
III	13:30			40	3		
IV							
V							
	Totale						

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	103
---	-----

2. CONTROLLO MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE MENU

	Menu previsto	Menu erogato	*Percentuale di gradimento
Primo	RISO ALLA PARTIGIANA	RISO ALLA PARTIGIANA	ACCETTATO + 50%
Secondo	CROCCHETTE DI PESCE	CROCCHETTE DI PESCE	40%
Contorno	CAROTE	CAROTE	50%
Frutta / Dessert	ARANCE	ARANCE	ACCETTATO
Pane	0	Y	

***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

avv.

**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**

.....

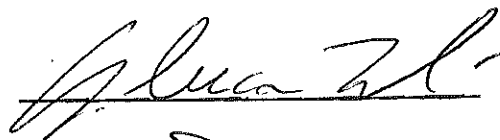
.....

.....

.....

.....

FIRMA LEGGIBILE**FIRMA LEGGIBILE**




lual