## Modello M Check list ad uso della Commissione Mensa

## 1. UTENZA DEI LOCALI

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n, adulti
I	1200	19	4	MO	5		
п	1300			90	10		
III	13/15			123	9		
IV							
V							
	Totale	19	4	323	24		

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

540

## 2. CONTROLLO MODALITÁ DI SOMMINISTRAZIONE MENU

	Menu previsto	Menu erogato	*Percentuale di gradimento
Primo	PASIA ZUCCHIN	[3]	40%
Secondo	HAMBURGER		90%
Contorno	POMODORI	ĺ	50%
Erutta / Dessert		And the second s	69/
Pane	PARE		60 %

- \*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

3. CONTROLLO	O SCADENZA I	DEI PRODOTTI					
⁄ non scadu	ti	☐ scaduti					
Se scaduti:	Tipologia Quantità						
4. CONTROLLO	O IGIENE DEI	LOCALI	s				
CUCINA DISPENSA REFETTORIO	<ul><li>insuff.</li><li>insuff.</li><li>insuff.</li></ul>	□ suff. □ suff. □ suff.	buono  buono  buono	□ ottimo □ ottimo □ ottimo			
OSSERVAZIONI ABBITATO ATTROPPO DI NOVO IL DISCORSO MERENDE, TRIMANDI CARGOTI E CI E STADO REBIDITO CUE NOO DIPENDE DA LORO MA ET IMPOSIO DAI DIPORTHENTO TER LA PACCOLTA RITIUTI PROMOCDE DAI DIPORTHENTO TER LA PACCOLTA RITIUTI PROMOCDE DAI DIPORTHENTO TER LA PACCOLTA RITIUTI PROMOCDE DAI DIPORTHENTO DELLA MENSA							
		RMA LEGGIBILE	Spile	reo restu			
	1.1		<del>/ Vio x</del>				

0.50