

u

1. UTENZA DEI LOCALI

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

2. CONTROLLO MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE MENU

***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 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

ABBIAMO AFFRANTO DI NUOVO IL DISCORSO
MERENDE, TRITTACA CARCOTI E CI E' STATO
PARLATO CHE VOI APENDE DA LORO MA E' IMPOSTO
DAL DIPORTMENTO. PER LA RACCOLTA RIFIUTI PROVVEDI
ANCORA IL PERSONALE DELLA MENSA

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE


