

Modello M
Check list ad uso della Commissione Mensa

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

五

3. CONTROLLO SCADENZA DEI PRODOTTI

☒ non scaduti☐ scadutiSe 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 RISCONTRATO INEGUADEZZA
PER QUANTO RIGUARDA LE DIMENSIONI
DI TAVOLI E SEDIE PER I BAMBINI
DELLA PRIMARIA

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE




