

Modello M

Check list ad uso della Commissione Mensa

MUNICIPIO.....SV..... SCUOLA.....LOVASSERO.....
VIA.....CASSA 1634.....
CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA.....14/11/15..... ORA.....12.00.....
Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:
☒ APPALTO specificare ditta (.....ELIOR.....)
☐ 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		13		3	90	6		
II					106	5		
III					57	3		
IV								
V								
Totale								

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

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

289

2. CONTROLLO MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE MENU

	Menu previsto	Menu erogato	*Percentuale di gradimento
Primo	TORTELLINI BURRO E PASTA	11	50%
Secondo	FESA DI TACCHINO AL CILIONE	1	70%
Contorno	INSALATA	11	100%
Frutta / Dessert	MELE	11	
Pane	PANE	1	

*Percentuali di gradimento

- Accettabile: 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

10

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

ALCUNE CLASSI DEL SECONDO E TERZO
PISNO NON HANNO RISERVATO
L'OPERAIO

FIRMA LEGGIBILE



FIRMA LEGGIBILE

