

Modello M
Check list ad uso della Commissione Mensa

MUNICIPIO... IV ... SCUOLA... A. SORDI
 VIA... P. 32A ROMA
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA... 27/1/23 ... ORA... 12.00
Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:
 APPALTO specificare ditta (..... ELIOS)
 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	12.00	8	4	112	9	8	
II	12.30			153	13		
III	13.30						
IV							
V							
	Totale	<u>281</u>					

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	<u>281+</u> <u>26</u>
---	--------------------------

2. CONTROLLO MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE MENU

	Menu previsto	Menu erogato	*Percentuale di gradimento
Primo	BURRO / PASTICCINI	FUSILLI FINOCCHIO / PESCE	50%
Secondo	BASTONCINI DI PESCE		70%
Contorno	CAROTE JULIENNE		70%
Frutta / Dessert	BANANE BIO		
Pane	INTEGRALI		

***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	<input type="checkbox"/> insuff.	<input checked="" type="checkbox"/> suff.	<input type="checkbox"/> buono	<input type="checkbox"/> ottimo
DISPENSA	<input type="checkbox"/> insuff.	<input type="checkbox"/> suff.	<input checked="" type="checkbox"/> buono	<input type="checkbox"/> ottimo
REFETTORIO	<input type="checkbox"/> insuff.	<input type="checkbox"/> suff.	<input checked="" type="checkbox"/> buono	<input type="checkbox"/> ottimo

OSSERVAZIONI

.....
.....
.....
.....
.....

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

① È STATO CAMBIATO IL PRIMO PIATTO IN SEQUITO ALLA COMUNICAZIONE DI ETISIE NELL'OTTICA DELLA MIGLIORIA DEI MENÙ

② SI SEGNALE CHE ALL'INTERNO DEL REFETTORIO ES UNA PARTE CHE STA PERDENDO LA PITTURA (SOTTO UMIDITÀ) CREANDO UNO SBRICIOAMENTO CHE POTREBBE FINIRE NEI PIATTI DEGLI ALUNNI