



Check list ad uso della Commissione Mensa

(da compilare in stampatello in maniera chiara e leggibile)

MUNICIPIO.....II.....ISTITUTO COMPRENSIVO.....VII CIRCOLO MONTESSORI.....
 SCUOLA.....VILLA PAGANINI.....
 VIA.....LARGO DI VILLA PAGANINI..... n° civico...9...
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA.....19/11/2024.....ORA....13:30.....
 DA...MARIA PAOLA ZERELLA E ALMUDENA MAMPASO.....

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (...COMPAS.....)

AUTOGESTIONE specificare ditta (.....)

Tipologia di centro di ristorazione scolastica:

CENTRO COTTURA

TERMINALE trasportato dalla scuola.....

1. UTENZA

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I							
II	13:30			19	2		
III							
IV							
V	13:30			19	2		
	Totale			38	4		

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	42
---	----



2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	PASTA AL PESTO SENZA AGLIO	CONFORME	80%	20%
Secondo	BASTONCINI DI MERLUZO DELLA CUOCA	CONFORME	65%	35%
Contorno	CAROTE JULIEN	CONFORME	70%	30%
Frutta / Dessert	FRUTTA	CONFORME	90%	10%
Pane	PANE	CONFORME	80%	20%

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	insuff.	suff.	buono	ottimo X
DISPENSA	insuff.	suff.	buono	ottimo X
REFETTORIO	insuff.	suff.	buono	ottimo X

OSSERVAZIONI

Il primo piatto è stato elaborato con un pesto confezionato in barattolo di vetro ma di ottima qualità; si percepiva dal profumo, dalla consistenza e la grammatura. La pasta è stata cotta al momento, condita con olio bio, amalgamata con il pesto in padella e servita nei piatti. Quando ancora molto caldo, il pesto sembrava avere una consistenza un po' liquida/ acquosa per poi asciugarsi con il raffreddamento della portata. Il secondo consisteva nei "bastoncini" di pesce al forno. Il pesce viene impanato e reso tortino dalle nostre cuoche, cotto al forno. E' stato molto apprezzato soprattutto dai bambini più piccoli presenti a mensa che hanno chiesto il bis; ai bambini più grandi è risultato un po' "secco/asciutto". Il contorno ha previsto carote alla julienne, condite fresche e "croccanti", condite con olio bio e, in media, apprezzate dai bambini. La banana, bio, è stata apprezzata da tutti i bambini.

Il personale mensa si rivela sempre molto competente nella preparazione dei pasti, nel servizio e nella "corsa" alla pulizia dei locali tra un turno e l'altro del pranzo in mensa.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE