



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...**19/12/2024**.....ORA....13:30.....
 DA...MARIA PILAR SORIA 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			20	1		
III							
IV							
V	13:30			20	1		
	Totale			40	2		

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	CREMA DI VERDURE CON PASTA	CONFORME	85%	15%
Secondo	RICOTTA DOP E FINOCCHI AL TEGAME	MODIFICATO	75%	25%
Contorno	INSALATA DI FINOCCHI	CONFORME	70%	30%
Frutta / Dessert	KIWI	CONFORME	70%	30%
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 verdure fresche cotte e frullate. E' stato molto apprezzato dai bambini, sia piccoli che grandi. La ricotta della seconda portata è stata molto apprezzata con ampia richiesta di bis, i bambini facevano autonomamente delle bruschette spalmando il formaggio sull' pane. Il contorno prevedeva i finocchi conditi con olio bio e ha riscosso opinioni contrastanti, ma in generale è stato apprezzato. I kiwi serviti come frutta avevano un aspetto molto irregolare ed erano molto buoni, grazie all'invito delle maestre sono stati mangiati da quasi tutti i bambini.

Il personale mensa si rivela sempre molto competente nella preparazione dei pasti, nel servizio e nella "corsa" alla pulizia dei locali della mensa tra un turno e l'altro del pranzo. Nella giornata in oggetto, le cuoche hanno dovuto cambiare il menù che prevedeva cavolfiori gratinati ma non essendoci fornitura di cavolfiori sono stati sostituiti per finocchi freschi.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

Maria Pilar Soria Millán