



**Check list ad uso della Commissione Mensa**

(da compilare in stampatello in maniera chiara e leggibile)

MUNICIPIO 2 ISTITUTO COMPRENSIVO **MONTESSORI M.C. PINI**

SCUOLA **PLESSO FRATELLI BANDIERA**

PIAZZA RUGGERO DI SICILIA

n° civico **2**

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA **3/12/2024** ORA **11.45**

DA **DI BATTISTA SARAH / MANCINETTI FABIO**

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (..... COMPASS .....) )

AUTOGESTIONE specificare ditta (.....) )

Tipologia di centro di ristorazione scolastica:

CENTRO COTTURA

TERMINALE trasportato dalla scuola..... via

.....

**1. UTENZA**

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I	11.45	84	13				
II	12.00			39	3		
III	12.45			44	11		
IV	13.30			61	8		
V	14.00					7	1
	<b>Totale</b>	84	13	144	22	7	1

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

<b>Totale generale utenti (Alunni + Adulti)</b>	<b>271</b>
---	------------



## 2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
<b>Primo</b>	RISO CON PISELLI	RISO CON PISELLI		IN PARTE*
<b>Secondo</b>	FILETTI DI LIMANDA GRATINATI TORTINO DI LIMANDA (Infanzia)	FILETTI DI LIMANDA GRATINATI TORTINO DI LIMANDA (Infanzia)		IN PARTE**
<b>Contorno</b>	PATATE ALL'OLIO	PATATE ALL'OLIO	SI	
<b>Frutta / Dessert</b>	FRUTTA	FRUTTA (Banana)	SI	
<b>Pane</b>	SI	SI	SI	

\*Riso con piselli: accettato in parte (tra il 30% ed il 50% degli utenti)

\*\* Filetti/Tortino di limanda: rifiutato (inferiore al 30%)

## 3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	insuff.	suff.	buono	<input type="text" value="ottimo"/>
DISPENSA	insuff.	suff.	buono	<input type="text" value="ottimo"/>
REFETTORIO	insuff.	<input type="text" value="suff."/>	<input type="text" value="buono"/>	ottimo
		Salone	Saletta	

### OSSERVAZIONI

**Pulizia locali:** mentre la cucina e la dispensa sono state trovate in ottime condizioni, lo stato del salone dopo i primi turni è appena sufficiente soprattutto sotto i tavoli e sulle sedie non è stata mai effettuata pulizia durante il servizio tra un turno ed il successivo. Permane la situazione di sporcizia esterna dei vetri.

Sotto il livello della cucina sono stati visti attrezzi e materiale da idraulico che non interessano l'attività di cucina.

**Locali:** una saletta non è stata utilizzata ed il servizio rimodulato negli altri locali in quanto un pannello del soffitto è caduto a seguito di infiltrazione e non è stato ancora risistemato. Il riscaldamento è funzionante solo in una parte dei locali.

**Servizio pasti:** nel servizio odierno i pasti sono stati serviti con piatti di carta, non essendo funzionante la lavastoviglie.

**Raccolta differenziata:** va verificato questo aspetto, in quanto tutto il cibo non accettato, le stoviglie, la busta del pane ecc. sono stati gettati nei medesimi sacchi neri.

**Cibo e porzioni:** si è notata una certa disparità nelle quantità, pertanto il riso per gli alunni più grandi della primaria era non sufficiente e pari a quello della infanzia e dei primi anni della primaria.

Si è notata una migliore preparazione dei piatti quando i numeri di utenti era più bassa.

Il tortino di limanda è una preparazione che utilizza meglio il prodotto e rende migliore il pasto rispetto ai filetti.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

*Sarah Di Battista*

*Federico*