



**Check list ad uso della Commissione Mensa**

(da compilare in stampatello in maniera chiara e leggibile)

MUNICIPIO.....II.....ISTITUTO COMPRENSIVO.....SETTIMO CIRCOLO MONTESSORI.....

SCUOLA VILLA PAGANINI

LARGO DI VILLA PAGANINI ..... n° civico 9..

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA.....23/ 1 /2025.....ORA.....13.30

DA ALMUDENA MAMPASO e MARIA PILAR SORIA

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							
II	13.30			36	4		
	<b>Totale</b>						

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

<b>Totale generale utenti (Alunni + Adulti)</b>	<b>129+9</b>
---	--------------



## 2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
<b>Primo</b>		PASTA AL PESTO	100%	
<b>Secondo</b>		POLPETTE DI CECI CON IL SUGO	90%	10%
<b>Contorno</b>		SPINACI	15%	75%
<b>Frutta / Dessert</b>		MELA	100%	
<b>Pane</b>		NO		

## 3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	insuff.	suff.	buono	ottimo <b>X</b>
DISPENSA	insuff.	suff.	buono	ottimo <b>X</b>
REFETTORIO	insuff.	suff.	buono	ottimo <b>X</b>

## OSSERVAZIONI

Il menu di oggi è stato proposto dalla Direzione Scolastica. Si tratta di un menù vegano proposto una tantum: è stato molto gradito, in particolare, per i bambini che hanno diete particolari, mangiare le stesse cose dei compagni ha creato unione. Ovviamente, i bambini affetti da celiachia, hanno avuto la pasta senza glutine cucinata come sempre a parte e senza rischio di contaminazione. Dato l'alto indice di gradimento, si potrebbe proporre di offrire questo tipo di menù più spesso o, comunque, con regolarità: i bambini che non hanno intolleranze/allergie potrebbero avere la possibilità di aggiunta di parmigiano.

Per merenda c'era la focaccia bianca da forno, non industriale: è stata ben accolta! ribadiamo la richiesta di eliminare i Plumcake come merenda che abbiamo visto essere presenti nella credenza in grande quantità; data l'alta qualità degli alimenti proposti, questa merendina di scarsa qualità ed industriale, risulta in contrasto.

I locali della mensa sono risultati, come sempre, impeccabili per cura e pulizia.

FIRMA LEGGIBILE

\_\_\_\_\_

FIRMA LEGGIBILE

\_\_\_\_\_