



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 **26/02/2025** ORA **12.30**

DA **SARDELLA MARIA EMILIA/ COLAFRANCESCO CARLO**

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	89	13				
II	12.00			45	3		
III	12.45			109	13		
IV	13.30			88	7		
V	14.00					59	3
	Totale	89	13	242	23	59	3

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	429
---	------------



2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	PASTA AL PESTO	PASTA AL PESTO (VEGANO)	90%*	10%
Secondo	POLPETTE DI CECI AL SUGO	POLPETTE DI CECI AL SUGO	8%	92%**
Contorno	SPINACI ALL'OLIO	SPINACI ALL'OLIO	15%	85%**
Frutta / Dessert	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA CLEMENTINE)	90%	10%
Pane	NO	NO		

*Pasta al pesto: accettato dalla quasi totalità degli utenti

** Polpette di ceci al sugo e spinaci: rifiutati dal 92% e dal 85% degli utenti

*** Frutta di stagione clementine: accettata (circa 90 % degli utenti)

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
OSSERVAZIONI		<input type="text" value="Salette"/>	<input type="text" value="Salone"/>	

Pulizia locali: la cucina è in buone condizioni igieniche ed è ordinata. La dispensa è perfettamente e correttamente organizzata. L'ordine e la pulizia del refettorio (sia salone che salette), invece, presenta delle criticità probabilmente dovute al personale non sufficiente che genera frenesia nel servire le pietanze ed impossibilità di pulire tra un turno e l'altro.

Servizio: Evidenti criticità nei turni con maggior numero di alunni, con ritardi nel servire le pietanze che riducono ancor più il pochissimo tempo che hanno a disposizione per il pasto, con conseguenza che spesso la frutta non riescono a consumarla.

Cibo: Polpette di ceci al sugo: rifiutate dal 95% degli utenti, quindi buttato. Non è un sapore e consistenza che incontra i favori di adulti e bambini.

Come già segnalato, **si auspica una maggiore attenzione alle pietanze rifiutate da quasi la totalità degli utenti per evitare un considerevole spreco alimentare, con enormi impatti economici, ambientali e sociali**

FIRMA LEGGIBILE

Carlo Colabranco

FIRMA LEGGIBILE

Enzo Enzo Inglese