



### 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 **21/03/2025** ORA **11.50**

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	86	13				
II	12.00			46	3		
III	12.45			111	10		
IV	13.30			66	6		
V	14.00					54	3
	<b>Totale</b>	<b>86</b>	<b>13</b>	<b>223</b>	<b>19</b>	<b>54</b>	<b>3</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>398</b>
---	------------



## 2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
<b>Primo</b>	PASTA ALL'OLIO	PASTA AL PESTO (VEGANO)	95%*	
<b>Secondo</b>	POLPETTE DI CECI AL SUGO	POLPETTE DI CECI AL SUGO		98%**
<b>Contorno</b>	SPINACI ALL'OLIO	SPINACI ALL'OLIO		99%**
<b>Frutta / Dessert</b>	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA (KIWI)		80%***
<b>Pane</b>	NO	NO		

\*Pasta al pesto: accettato dalla quasi totalità degli utenti

\*\* Polpette di ceci al sugo e spinaci: rifiutati dal 98% e dal 99% degli utenti

\*\*\* Frutta di stagione (kiwi): rifiutato in buona parte (circa 80% 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
<b>OSSERVAZIONI</b>		<input type="text" value="Salette"/>	<input type="text" value="Salone"/>	

**Pulizia locali:** mentre la cucina e la dispensa sono state trovate in ottime condizioni, lo stato del salone dopo i primi turni è buono. In questa giornata la pulizia è stata agevolata dall'assenza del pane.

La pulizia delle salette è sufficiente, sotto i tavoli e sulle sedie non è stata effettuata pulizia durante il servizio tra un turno ed il successivo e, dopo la scuola dell'infanzia, residuano cibo e macchie dovute a caduta di acqua.

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

**Locali:** permane la situazione di sporcizia esterna dei vetri. Auspicabile programmare pulizia/manutenzione straordinaria sui serramenti perimetrali.

Sopra i frigoriferi della dispensa c'è una perdita di acqua che può portare caduta di calcinacci sugli stessi.

**Raccolta differenziata:** dopo numerose ispezioni si è notato con piacere l'utilizzo di sacconi della differenziata per l'umido e non più i sacchi neri dove viene messo il cibo non accettato insieme alle tovaglie.

**Porzioni:** rispetto al "piatto campione" si è notata una differenza: per la sola scuola dell'infanzia, sono stati serviti piatti di evidente grammatura maggiore.

### Cibo:

- polpette di ceci al sugo: rifiutate dal 98% degli utenti. Odore gradevole, la pezzatura più piccola permette una migliore gratinatura e raggiungimento dal pomodoro. Non è un sapore che tuttavia incontra i favori di adulti e bambini.

Il 98% del cibo in questione è stato buttato.

- spinaci: rispetto alle volte precedenti erano conditi con più olio, ma non sono in alcun modo accettati dagli utenti.

- frutta: il kiwi da mangiare con il cucchiaino era troppo duro e molti hanno rinunciato; in alcuni casi pur di farlo mangiare i docenti hanno sbucciato con difficoltà i kiwi, ma questa attività ha ritardato i tempi di ritorno in classe e liberazione dei tavoli per turni successivi, con pulizia sommaria dei locali.

Il menù come strutturato oggi necessita a nostro avviso di una variazione, anche con legumi serviti con soluzioni diverse. Senza pane e con una pasta dal sapore "deciso", ha fatto sì che circa un 5-10% dei bambini (specialmente i più "difficili") siano rimasti a digiuno.

FIRMA LEGGIBILE

*Sarah Di Battista*

FIRMA LEGGIBILE

*Federico Nanti*