



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 **26/03/2025** ORA **12.00**

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	90	13				
II	12.00			52	3		
III	12.45			112	12		
IV	13.30			86	7		
V	14.00					55	3
	Totale	90	13	250	22	54	3

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	432
---	------------



2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	RISOTTO AL POMODORO	RISOTTO AL POMODORO	95%*	
Secondo	SFORMATINO DI PLATESSA (INFANZIA) FILETTI PLATESSA PANATI (ALTRI ORDINI)	SFORMATINO DI PLATESSA (INFANZIA) FILETTI PLATESSA PANATI (ALTRI ORDINI)	65%**	
Contorno	FAGIOLINI ALL'OLIO	FAGIOLINI ALL'OLIO		80%***
Frutta / Dessert	FRUTTA DI STAGIONE	SPREMUTA DI ARANCE	90%	
Pane	SI	SI		

*Riso al pomodoro: accettato dalla quasi totalità degli utenti

** Sformatino di platessa/filetti di platessa panati: la percentuale del 65% è la media tra il gradimento della Scuola dell'Infanzia (80%) e gli altri ordini di scuola (50%)

*** Fagiolini all'olio: gradimento per il solo 20% degli utenti

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	insuff.	suff.	buono	ottimo
DISPENSA	insuff.	suff.	buono	ottimo
REFETTORIO	insuff.	suff.	buono	ottimo
OSSERVAZIONI		Salette		Salone

Pulizia locali: la cucina e la dispensa sono state trovate in ottime condizioni.

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

Tale mancata pulizia è da attribuirsi a dei ritmi troppo serrati: si auspicherebbe allungare i tempi per consentire un servizio più agevole per gli addetti della mensa e un pranzo con tempi più idonei per gli alunni.

Nel locale di lavaggio dei piatti permane a terra molto acqua, con il rischio di caduta per gli addetti.

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 nota l'utilizzo di sacchi della differenziata per l'umido. Tuttavia in questa ispezione - solo nel salone - i sacchi "compostabili" in realtà sono stati inseriti fuori mentre i residui di cibo sono stati posti in sacchi neri non compostabili.

Porzioni: rispetto del "piatto campione" come da capitolato.

Cibo:

- sformatino di platessa/filetto di platessa panato: c'è una notevole differenza (rispecchiata anche dalle percentuali di gradimento tra Scuola dell'Infanzia ed altri ordini) con maggiore gradevolezza a favore dello sformatino, molto più gustoso e morbido. Si auspica che tale modalità di preparazione sia ampliata agli altri ordini.

- fagiolini all'olio: non sono stati graditi che da pochi utenti. Hanno tuttavia un buon sapore.

- frutta: la spremuta per la nostra esperienza di ispezioni è una modalità di somministrazione della frutta molto gradita.

FIRMA LEGGIBILE

Sarah Di Battista

FIRMA LEGGIBILE

Federico Nanti