

Modello M
Check list ad uso della Commissione Mensa

MUNICIPIO X..... SCUOLA FANELLI MARINI PRESSO ORIOLI
VIA ORIOLI

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 29.03.19 ORA 12:00

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

- APPALTO specificare ditta (..... CIFFOOD.....)
 AUTOGESTIONE specificare ditta (.....)

Tipologia di centro di ristorazione scolastica:

- CENTRO COTTURA
 TERMINALE trasportato dalla scuola.....
via

1. UTENZA DEI LOCALI

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I	<u>12:00</u>			<u>92</u>	<u>4</u>		
II	<u>13:00</u>			<u>64</u>	<u>4</u>		
III	<u>16:00</u>			<u>64</u>	<u>3</u>		
IV							
V							
	Totale			<u>220</u>	<u>11</u>		

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	<u>231</u>
---	------------

2. CONTROLLO MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE MENU

	Menu previsto	Menu erogato	*Percentuale di gradimento
Primo	<u>PASTA AL SOGHO</u>	<u>PASTA AL SOGHO</u>	<u>ACCETTATO</u>
Secondo	<u>POLPEA FORNO</u>	<u>POLPEA FORNO</u>	<u>ACCETTATO</u>
Contorno	<u>CAROTE</u>	<u>CAROTE</u>	<u>RIFIUTATO</u>
Frutta / Dessert			
Pane			

***Percentuali di gradimento**

- Accettato: piatto gradito da oltre il 50% degli utenti
- Accettato in parte: piatto gradito tra il 30% e il 50% degli utenti
- Rifiutato: piatto gradito da meno del 30% degli utenti

Handwritten signature

3. CONTROLLO SCADENZA DEI PRODOTTI

non scaduti scaduti

Se scaduti : Tipologia
Quantità

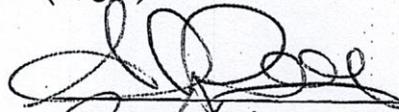
4. CONTROLLO IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	<input type="checkbox"/> insuff.	<input type="checkbox"/> suff.	<input checked="" type="checkbox"/> buono	<input type="checkbox"/> ottimo
DISPENSA	<input type="checkbox"/> insuff.	<input type="checkbox"/> suff.	<input checked="" type="checkbox"/> buono	<input type="checkbox"/> ottimo
REFETTORIO	<input type="checkbox"/> insuff.	<input type="checkbox"/> suff.	<input checked="" type="checkbox"/> buono	<input type="checkbox"/> ottimo

OSSERVAZIONI

• LOCALI CUCINA SENZA SARONE NE' PORTAROTOLO
 • PRIMO TURNO NON HA UN ELEVATO GRADIMENTO RISPETTO
 AGLI ALTRI DUE • MASCHERINE NON INDOSSATE (ALL' ATTO
 DELL' INGRESSO DELL' ISPEZIONE) • CONDIMENTO MAL GESTITO
 (CONTORNI O TROPPO SALATI O TROPPO SCIARI) • NEL SECONDO
 TURNO C' ERA UN ADULTO IN PIU'

FIRMA LEGGIBILE



FIRMA LEGGIBILE

