


**Check list ad uso della Commissione Mensa**

(da compilare in stampatello in maniera chiara e leggibile)

 MUNICIPIO X ISTITUTO COMPRENSIVO FANELLI - MARINI  
 SCUOLA INFANZIA ORIOLI  
 VIA ORIOLI n° civico 32

 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA ..... ORA .....  
 DA HANNA LIPANI E SABRINA FUSO

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

 APPALTO specificare ditta (.....)  
 AUTOGESTIONE specificare ditta (CIR FOOD)

Tipologia di centro di ristorazione scolastica:

CENTRO COTTURA

 TERMINALE trasportato dalla scuola ORIOLI PRIMARIA via .....

**1. UTENZA**

| Turno | Orario | Infanzia  |           | Primaria  |           | Secondaria |           |
|-------|--------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|
|       |        | n. alunni | n. adulti | n. alunni | n. adulti | n. alunni  | n. adulti |
| I     | 12:30  | 20+20     | 8         |           |           |            |           |
| II    |        |           |           |           |           |            |           |
| III   |        |           |           |           |           |            |           |
| IV    |        |           |           |           |           |            |           |
| V     |        |           |           |           |           |            |           |
|       | Totale | 40        | 8         |           |           |            |           |

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

 Totale generale utenti  
 (Alunni + Adulti)

48



## 2. VERIFICA RISPONDEZZA MENU

|                  | Menu previsto                  | Menu erogato                   | Gradimento utenza |    |
|------------------|--------------------------------|--------------------------------|-------------------|----|
|                  |                                |                                | SI                | NO |
| Primo            | PASTA E PATATE                 | PASTA E PATATE                 | X                 |    |
| Secondo          | POLPETTE DI LENTICCHIE AL SUGO | POLPETTE DI LENTICCHIE AL SUGO |                   | X  |
| Contorno         | SPINACI AU' OLIO               | FAGIOLINI AU' OLIO             | X                 |    |
| Frutta / Dessert | FRUTTA                         | MANDARINI                      | X                 |    |
| Pane             | PANE                           | PANE                           | X                 |    |

## 3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

|            |         |       |       |                   |
|------------|---------|-------|-------|-------------------|
| CUCINA     | insuff. | suff. | buono | ottimo            |
| DISPENSA   | insuff. | suff. | buono | ottimo            |
| REFETTORIO | insuff. | suff. | buono | <del>ottimo</del> |

## OSSERVAZIONI

IL PRIMO PIATTO È STATO APPREZIATO DA TUTTI, COTTURA GIUSTA DELLA PASTA E SAVORITO. IL SECONDO PIATTO SEPARI BENE CUCINATO, MORBIDO L'INTERNO, CON SAPORI BEN EQUILIBRATI, NON È STATO GRADITO DALLA MAGGIORANZA DEI BAMBINI, INVECE È STATO APPREZIATO DALLE INSEGNANTI. IL CONTORNO HA \*

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

\*SUBITO UNA VARIAZIONE RISPETTO AL MESSO  
PREVISTO, ERANO BEN CONDITI E BEN COTTI.

COME FRUTTO È STATO SERVITO IL MANDARINO.

IL LOCALE DEL REFETTORIO ERA BEN PULITO E  
ORDINATO E COSÌ ANCHE LA CUCINA CHE SI  
ADOPERA SOLAMENTE PER SPORZIONARE LE PIETANZE.

RISULTANO ANCORA EVIDENTI I SEGNI DELLE INFILTRA  
ZIONI CHE AURTROPPRO SI STANNO ULTERIORMENTE  
ALLARGANDO. ZA IN CUCINA CHE NEL REFETTORIO.

IL PERSONALE COME SEMPRE È STATO GENTILE E  
DISPONIBILE.