

**Modello L**

**Check list ad uso della Commissione Mensa**

MUNICIPIO... IV... SCUOLA IST. COMPRENSIVO ALBERTO SORDI, F. ZA GOLA  
VIA... ZANARDINI  
CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 08/11/2018 ORA 12:00  
Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:  
 APPALTO specificare ditta (.....)  
 AUTOGESTIONE specificare ditta (... SOLIDARIETA' E LAVORO .....)  
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		67	8				
II							
III							
IV							
V							
	<b>Totale</b>	<b>67</b>	<b>8</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>75</b>
---	-----------

**2. CONTROLLO MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE MENU**

	Menu previsto	Menu erogato	*Percentuale di gradimento
Primo	CONCHIGLIE AL POMODORO	CONCHIGLIE AL POMODORO	ACCETTATO
Secondo	FRITTATA	FRITTATA	ACCETTATO
Contorno	SPINACI BURRO E PARMIGIANO	SPINACI BURRO E PARMIGIANO	RIFIUTATI
Frutta / Dessert	FRUTTA / PANE	MELE	ACCETTATO
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



## Verbale Commissione Mensa, 8 Novembre 2018

La commissione mensa, composta dalla Sig.ra Rita Strazzulla e Gabriella De Feo è intervenuta il giorno 8 Novembre 2018 presso la scuola dell'infanzia dell'Istituto comprensivo Piazza Gola, di via Zanardini.

La visita è iniziata alle ore 12.00.

Al nostro arrivo la sala refettorio era già apparecchiata ed in ordine.

Il personale sempre gentile e disponibile ci ha fornito il kit completo per effettuare l'ispezione .

Durante l'ispezione abbiamo verificato:

- La cappa e la cucina risultano pulite.
- Le dispense sono ordinate e ben pulite come anche tutte le stoviglie
- I cibi per celiaci sono ben sigillati e separati dagli altri negli appositi contenitori.
- Non ci sono alimenti scaduti.
- I Frigoriferi sono puliti, uno dei tre è stato riparato e le temperatura risultantano a norma.

Il menù previsto è esattamente quello erogato, 8° settimana del menù invernale corrispondente a conchiglie al sugo, frittata, spinaci burro e parmigiano, pane e frutta.

Abbiamo verificato il grado di gradimento del menù del giorno, accettat per il primo e il secondo, pane e frutta e rifiutato per gli spinaci che sono stati mangiati da meno del 30% dei bambini.

Le porzioni dei bambini fornite sono adeguate e ben condite.

La sala è stata prontamente riordinata e ripulita alla fine del pranzo.

La visita è terminata alle ore 13.00.

Rita Strazzulla

Gabriella De Feo