

Modello L
Check list ad uso della Commissione Mensa

MUNICIPIO...IV... SCUOLA...ALBERTO SORDI, P.ZA COLA
 VIA...PIAZZA COLA, 54
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA...15/11/2018... ORA...12.30
 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				151	10		
II				150	7		
III							
IV							
V							
	Totale			301	17		

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	318
---	------------

2. CONTROLLO MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE MENU

	Menu previsto	Menu erogato	*Percentuale di gradimento
Primo	CREMA DI VERDURE <u>CON PASTA</u>	CREMA DI VERDURA CON <u>ARZEM</u>	ACCETTATO
Secondo	FILETTO DI SPICOLA <u>PANATO</u>	POLPETTE DI SPICOLA <u>ALBERNO</u>	ACCETTATO IN PARTE
Contorno	PATATE SALATE	SPINACI / FAGIOLINI	RIFIUTATO
Frutta / Dessert	FRUTTA	MANDARINI	ACCETTATO
Pane	PANE	PANE	ACCETTATO

***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



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

.....

.....

.....

.....

FIRMA LEGGIBILE

Rita Stranillo

FIRMA LEGGIBILE

Polina

Verbale Commissione Mensa, 15 Novembre 2018

La commissione mensa, composta dalla Sig.ra Rita Strazzulla e Gabriella De Feo è intervenuta il giorno 15 Novembre 2018 presso la scuola primaria dell'Istituto comprensivo Piazza Gola, in Piazza Gola, 64.

La visita è iniziata alle ore 12.30.

Al nostro arrivo la sala refettorio era già apparecchiata, in ordine e i bambini del primo turno avevano appena cominciato a mangiare .

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

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, le temperature risultano a norma e uno dei tre frigoriferi che da ieri, aveva la ventola rotta, è stato riparato durante la nostra ispezione.

Il menù previsto era quello della 9° settimana del menù invernale : Crema di verdure con pasta, filetto di spigola panato, patate saltate, pane e frutta.

E' stato parzialmente rispettato tranne che per le patate che sono state sostituite per i bambini del primo turno con gli spinaci e per i bambini del secondo turno con i fagiolini.

Le porzioni dei bambini fornite sono adeguate e ben condite.

Abbiamo constatato la qualità e il buon sapore delle pietanze ma nonostante ciò i bambini non gradiscono proprio certi alimenti e le maestre lo confermano.

Il grado di gradimento del menù del giorno infatti è accettato per il primo da poco più del 50% dei bambini, per il secondo accettato solo in parte e rifiutato per i contorni.

Accettati completamente solo pane e frutta.

Si fa presente che la scelta delle materie prime e' effettuata dalla ditta appaltatrice seguendo la linea indicata dalle dietiste e dal capitolato.

Nel particolare i pesci prescelti sono il merluzzo nordico, il nasello, la limanda e la spigola.

In merito alle segnalazioni riguardo al cattivo odore del pesce servito la settimana scorsa si fa presente che il pesce in questione era il merluzzo nordico che essendo una specie di baccalà ha semplicemente un odore più forte degli altri.

Nel congelatore essendo rimaste delle porzioni di pesce congelato di merluzzo nordico, ne abbiamo potuto verificare le proprietà organolettiche sia a crudo e poi cotto. Abbiamo riscontrato un prodotto privo di eventi sospetti. Il pesce ,sia fresco che congelato, arriva il giorno precedente e viene riposto in frigo. Il giorno successivo, il pesce viene sciacquato, passato e subito amalgamato con l'impasto per la natura delle polpette.

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

La visita è terminata alle ore 14.00.

Rita Strazzulla
Gabriella De Feo