

Modello M
 Check list ad uso della Commissione Mensa

MUNICIPIO...IV... SCUOLA...RAKABRANDOFF
 VIA...RAKABRANDOFF
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA...11/12/2019... ORA...11:15
 Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:
 APPALTO specificare ditta (...)
 AUTOGESTIONE specificare ditta (...C.I.R.)
 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				110	6		
II				175	8		
III				167	8		
IV						13	
V							
Totale							

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti) 187

2. CONTROLLO MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE MENU

	Menu previsto	Menu erogato	*Percentuale di gradimento
Primo	RISO + BURRO + PASTIC	RISO + BURRO + PASTIC	80%
Secondo	ABBACCHIO	ABBACCHIO	90%
Contorno	PATATE BOLLITE	PATATE BOLL.	60%
Frutta / Dessert	KIWI	KIWI	15%
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

mol

CONTROLLO SCADENZA DEI PRODOTTI

non scaduti scaduti

Se scaduti : Tipologia
Quantità

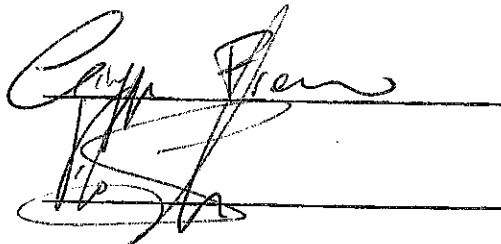
CONTROLLO IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	<input type="checkbox"/> insuff.	<input type="checkbox"/> suff.	<input type="checkbox"/> buono	<input checked="" type="checkbox"/> ottimo
SPESA	<input type="checkbox"/> insuff.	<input type="checkbox"/> suff.	<input type="checkbox"/> buono	<input checked="" type="checkbox"/> ottimo
FETTORIO	<input type="checkbox"/> insuff.	<input type="checkbox"/> suff.	<input type="checkbox"/> buono	<input checked="" type="checkbox"/> ottimo

OSSERVAZIONI

PERSONALE DISPONIBILE E PROFESSIONALE, LE PIETANZE
SONO INSULTATE CRUSTOSE E ADEGUATAMENTE PORZIONATE
LOCALI RISULTANO PULITI ED IN ORDINE.

FIRMA LEGGIBILE



FIRMA LEGGIBILE