



**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL  
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**PERIODO 1.9.2012/30.06.2017**

**MODELLO L – CHECK LIST AD USO DELLA  
COMMISSIONE MENSA**

**Modello L****Check list ad uso della Commissione Mensa**

MUNICIPIO IV SCUOLA I.C.A. SORDI PLESSO MATERNA  
 VIA ZAUARDINI  
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 13.1.2019 ORA 12:10  
 Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:  
 APPALTO specificare ditta ( SOLIDARIETA' e LAVORO )  
 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</u>	<u>65</u>	<u>9</u>	<del>.....</del>	<del>.....</del>	<del>.....</del>	<del>.....</del>
II	<del>.....</del>	<del>.....</del>	<del>.....</del>	<del>.....</del>	<del>.....</del>	<del>.....</del>	<del>.....</del>
III	<del>.....</del>	<del>.....</del>	<del>.....</del>	<del>.....</del>	<del>.....</del>	<del>.....</del>	<del>.....</del>
IV	<del>.....</del>	<del>.....</del>	<del>.....</del>	<del>.....</del>	<del>.....</del>	<del>.....</del>	<del>.....</del>
V	<del>.....</del>	<del>.....</del>	<del>.....</del>	<del>.....</del>	<del>.....</del>	<del>.....</del>	<del>.....</del>
	<b>Totale</b>	<u>65</u>	<u>9</u>				

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

<b>Totale generale utenti (Alunni + Adulti)</b>	<u>74</u>
---	-----------

**2. CONTROLLO MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE MENU**

	Menu previsto	Menu erogato	*Percentuale di gradimento
Primo	<u>GNOCCETTI e RAGU'</u>	<u>OK</u>	<u>ACCETTATO</u>
Secondo	<u>FRITTATA AL FORNO</u>	<u>OK</u>	<u>ACCETTATO</u>
Contorno	<u>INSALATA DI FINOCCHI</u>	<u>OK</u>	<u>ACCETTATO</u>
Frutta / Dessert	<u>MELE</u>	<u>OK</u>	<u>ACC. IN PARTE</u>
Pane	<u>PAVE BIANCO</u>	<u>.....</u>	<u>.....</u>

**\*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



Commissione Mensa I.C. Alberto Sordi

Verbale n. 1

Data: 13.01.2019

Plesso: materna Via Zanardini

Controllo eseguito dal Sig.Marco Pagliarulo e Sig.ra Monica Giuganino in data 13 gennaio con arrivo nel plesso alle ore 12.10 ed immediato controllo dopo aver indossato regolare copriabito e copricapo.

Nella giornata di oggi sono presenti in mensa la cuoca B.E. e l'assistente F.D.V.

Al nostro arrivo la sala mensa è in ordine, ben apparecchiata e molto ben pulita, ogni posto è completo di tutto il necessario. Le posate, piatti e bicchieri non presentano incrostazioni, risultano tutte ben lavate ed asciugate.

Il primo viene servito ben caldo e con porzioni giuste, gnocchetti sardi al ragù che a nostro avviso a seguito di assaggio risultano molto ben fatte nella cottura e nel condimento, risultando molto gradevoli. Un buon 65% dei bambini ne richiede una doppia porzione.

Il cambio dei piatti è veloce e molto ben organizzato.

Il secondo viene anch'esso servito con una giusta temperatura e nelle giuste porzioni. La frittata è di sapore neutro e gradevole da mangiare ed anche i finocchi sono ben conditi, e soprattutto ben tagliati e offerti nella giusta quantità.

La frittata viene mangiata da tutti i bambini mentre i finocchi non vengono finiti, sicuramente non per il fattore di gradimento ma perché i bambini sono sazi della doppia porzione di pasta.

Man mano che le addette tolgono i piatti dei secondi, le maestre tagliano le mele a spicchi e circa la metà dei bambini ne prende uno/due spicchi.

La cucina è ben pulita, e nonostante sia durante il pasto, non risultano male odori, perché ben areata. Si nota e si segnala solo il forno che nonostante sia ben pulito, presenta segni di ossidazione nella parte interna e sul bordo dello sportello probabilmente dovuti ai tanti anni di servizio.

La dispensa è ben organizzata e gli alimenti secchi sono ben chiusi, sigillati e ben custoditi.

In dispensa erano presenti pacchi di pasta, riso, conserve, legumi, biscotti, barrette di cioccolato ed altro e le scadenze di tutti gli alimenti in dispensa sono state tutte verificate e risultano tutte regolari.

Molti cibi risultano di buone qualità, bio e/o dop.

Frigoriferi e congelatori sono ben sistemati e lavorano alle temperature richieste.

Solo in un angolo dietro ad un frigorifero si nota un piccolo deposito di polvere.

Pentole e tegami di vario genere sono ben disposti nell'armadio pulito e chiuso.

Roma 14.10.2019

Marco Pagliarulo



Monica Giuganino

