Modello M
Check list ad uso della Commissione Mensa

MUNICIPIO...5... SCUOLA...Regina Margherita...
VIA...Madonna dell'Orto...
CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA...21-2-2017... ORA...14...
Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:
[X] APPALTO specificare ditta (...ELIOR...)
[ ] AUTOGESTIONE specificare ditta (...)
Tipologia di centro di ristorazione scolastica:
[X] 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							
II							
III						55	4
IV							
V							
	Totale					55	4

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	59

2. CONTROLLO MODALITÁ DI SOMMINISTRAZIONE MENU

	Menu previsto	Menu erogato	*Percentuale di gradimento
Primo	pasta burro parmig	/	90%
Secondo	filetti d. pollo	filetti di manzo	Accettato in parte
Contorno	insalata di stagione	fagiolini in umido	Rifiutato
Frutta / Dessert	"		
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

Modello M
Check list ad uso della Commissione Mensa

MUNICIPIO...5... SCUOLA...Regina Margherita...
VIA...Madonna dell'Orto...
CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA...21-2-2017... ORA...14...
Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:
[X] APPALTO specificare ditta (...ELIOR...)
[ ] AUTOGESTIONE specificare ditta (...)
Tipologia di centro di ristorazione scolastica:
[X] 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							
II							
III						55	4
IV							
V							
	Totale					55	4

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	59

2. CONTROLLO MODALITÁ DI SOMMINISTRAZIONE MENU

	Menu previsto	Menu erogato	*Percentuale di gradimento
Primo	pasta burro parmig	/	90%
Secondo	filetti d. pollo	filetti di manzo	Accettato in parte
Contorno	insalata di stagione	fagiolini in umido	Rifiutato
Frutta / Dessert	"		
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