

Modello M
Check list ad uso della Commissione Mensa

MUNICIPIO.....I..... SCUOLA.....BADINI - I.C. REGINA MARGHERITA
 VIA.....PIAZZA SANTI ALESSIO
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA.....11.4.18..... ORA.....12:00
 Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:
 APPALTO specificare ditta (.....)
 AUTOGESTIONE specificare ditta (.....ELIOR.....)
 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>12,00</u>	<u>79</u>	<u>10</u>	<u>16</u>	<u>2</u>		
II	<u>12,30</u>			<u>58</u>	<u>7</u>		
III	<u>13,30</u>			<u>122</u>	<u>6</u>		
IV							
V							
	Totale	<u>79</u>	<u>10</u>	<u>196</u>	<u>12</u>		

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	<u>297</u>
---	------------

2. CONTROLLO MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE MENU

	Menu previsto	Menu erogato	*Percentuale di gradimento
Primo	<u>PIPE AL PESTO</u>	<u>//</u>	<u>ACCETTATO</u>
Secondo	<u>UOVA STRAPAZZ.</u>	<u>//</u>	<u>ACCETTATO</u>
Contorno	<u>SPINACI ALL'OLIO</u>	<u>//</u>	<u>//</u>
Frutta / Dessert	<u>FRUTTA</u>	<u>//</u>	<u>//</u>
Pane	<u>PANE</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

