

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici
 Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primario e secondarie di I grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al DM. 10 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n.15- periodo 1° settembre 2021 - 31 luglio 2026

Check list ad uso della Commissione Mensa

(da compilare in stampatello in maniera chiara e leggibile)

MUNICIPIO IV ISTITUTO COMPRENSIVO Angelica Balabanoff
 SCUOLA Primaria
 VIA Balabanoff n° civico.....
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 11/5/2022 ORA 12:00
 DA M.A.S.

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (.....ELIOR.....)

AUTOGESTIONE specificare ditta (.....)

Tipologia di centro di ristorazione scolastica:

CENTRO COTTURA

TERMINALE trasportato dalla scuola..... via.....

1. UTENZA

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I				166	10		
II				172	10		
III				60	3		
IV							
V							
	Totale			396	23		

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

Totale generale utenti
(Alunni + Adulti)

419

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici
 Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di I grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al DM. 10 marzo 2020, Lotti prestazionali e territoriali n.15- periodo 1° settembre 2021 - 31 luglio 2025

2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	Crema vesca + leg + pasta	Crema verdure peasumi e pasta	15%	85%
Secondo	ROBIOLA	CRESCENZA	80%	20%
Contorno	Insalata di pomodori	Insalata di pomodori	50%	50%
Frutta / Dessert	MELA	MELA	40%	60%
Pane	PANE	PANE	80%	20%

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	insuff.	suff.	buono	ottimo
DISPENSA	insuff.	suff.	buono	ottimo
REFETTORIO	insuff.	suff.	buono	ottimo

OSSERVAZIONI

Personale professionale e collaborativo. Abbiamo riscontrato presenza del piatto campione, nella somministrazione del secondo in una prima fase, non era adeguato alla grammatura differenziata tra primo e secondo turno; dietro vostra segnalazione è stata poi allineata alla grammatura della Crescenza. Insalata di pomodori ben condita, soprattutto al terzo turno.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

[Handwritten signatures]