

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
 Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15 Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020.

Check list ad uso della Commissione Mensa

(da compilare in stampatello)

MUNICIPIO... IV ISTITUTO COMPENSIVO... ANGELICA BAUBANOFF
 SCUOLA... PRIMARIA
 VIA... A. BAUBANOFF n° civico... 60
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA... 17/02/2022 ORA... 12:00
 DA... COMMISSIONE MENSA

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

- APPALTO specificare ditta (..... EUOR)
 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	<u>11:45</u>	<u>151</u>		<u>151</u>	<u>11</u>		
II	<u>12:45</u>			<u>153</u>	<u>11</u>		
III	<u>13:45</u>			<u>124</u>	<u>7</u>		
IV							
V							
	Totale			<u>428</u>	<u>28</u>		

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	<u>456</u>
---	------------

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
 Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15 Periodo 1 settembre 2017 - 31 luglio 2020:

2. VERIFICA RISPONDEZZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	PASTA CON ZUCCA	PASTA CON ZUCCA	30%	70%
Secondo	CROCCHETTE DI NABEUS	POLPETTE D CARNE TU STA FORODORO	80%	20%
Contorno	CANOLFIONE ALL'OLIO	SPINACI ALL'OLIO	30%	70%
Frutta / Dessert	FRUTTA / MELS	MELS	80%	20%
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 EFFICIENTE MALGRADO SOTTO ORGANICO (CON ALMENO 2 LAVORATORI IN MENO). MENU PREPARATO A SCUOLA SECONDO CAPITOLO. SI SEGNA LA ROTTURA DI UNA GRIGLIA PER LO SCOLO DELL'ACQUA NEL LOCALE LAVABO DELLA CUCINA, CHE CAUSA ANCHE UN STAGNO COPIOLO DI ACQUA.

FIRMA LEGGIBILE

Stefano Jorio

FIRMA LEGGIBILE

Paolo Sanna