

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 COMPRENSIVO... ANGELICA BALABANOFF
 SCUOLA... PRIMARIA
 VIA... BAUABANOFF n° civico.....
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA... 16/12/2021 ORA... 12:00
 DA... COMMISSIONE MENSA

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

- APPALTO specificare ditta (..... LADISA)
 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	12:00	158	10				
II	12:45	169	10				
III	13:45	122	7				
IV							
V							
	Totale	449	27				

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	468
---	-----

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 RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	RISOTTO AL RAGU	RISOTTO AL RAGU	50-60%	
Secondo	UOVA STRAPAZZATE	UOVA STRAPAZZATE	50%	
Contorno	PATATE AL FORNO	PATATE AL FORNO	70%	
Frutta / Dessert	MELA	MELA	40%	
Pane	PANE	PANE	80%	

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

OSSERVAZIONI

IL PERSONALE DELLA CUCINA È STATO CORDIALE E PROFESSIONALE. È STATO MANIFESTATO DISAPPUNTO DALLA DIMISSIONE DELLA LADISA IN MERITO ALLA MANCATA COMUNICAZIONE DEL RUPRISTINO DELLA ATTIVITÀ DELLA COMMISSIONE MENSA. I MENU SONO STATI CUCINATI A REGOLA D'ARTE E RISPETTATE LE NORME DEL CAPITOLATO.

FIRMA LEGGIBILE

Liziane Joso

FIRMA LEGGIBILE

Cespe Franco