

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 2026

### Check list ad uso della Commissione Mensa

(da compilare in stampatello in maniera chiara e leggibile)

MUNICIPIO... IV ..... ISTITUTO COMPRENSIVO... A. BALABANOFF  
 SCUOLA.....  
 VIA... A. BALABANOFF ..... n° civico... 62  
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA... 11.11.2022 ORA... 11.45  
 DA... 16.12 .....

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (..... ELIOP .....)  
 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				154	11		
II				150	11		
III				117	8		
IV							
V							
	Totale			421	30		

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

Totale generale utenti  
(Alunni + Adulti)

451

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. 19 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n.15-periodo 1° settembre 2021 - 31 luglio 2026

2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	PASTA OLIO PARMIGIANO	PASTA OLIO E PARMIGIANO	95%	5%
Secondo	PASTONCINI MERLUZZO DELLA CUOCCA	POLPETTONE SPIGOLA FRECCA	60%	40%
Contorno	CAROTE JULIENNE	CAROTE JULIENNE	60%	40%
Frutta / Dessert		MANDARINI	95%	5%
Pane	SI	SI	90%	10%

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

OSSERVAZIONI

LA PASTA NEI PRIMI DUE TURNI È RISULTATA MOLTO ASCIUTTA E CON POCO PARMIGIANO, AL TERZO TURNO PASTA BEN CONDITA DI OLIO E SOPRATTUTTO DI PARMIGIANO. CAROTE CONDITE CON POCO OLIO E SALE E ANCHE QUI MEGLIO NEL TERZO TURNO. POLPETTONE BUONO, BEN SEQUITO E BUONA CONSISTENZA. L'IMPRESSIONE È CHE VENGA UTILIZZATO MENO PARMIGIANO RISPETTO AI PREVISTI 8/9 GR. COME DA CAPITOLATO.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

*[Handwritten signatures]*

P.S. LE SIGNORE DI SALA SEMPRE CORTESI E DISPONIBILI  
 CI SEGNAVANO: SECCIONI SPAZZATURA MOLTO SPORCHI,  
 CON MOSCHE E BIGATTINI, LAVA STOVIGLI  
 GUASTA, PIZZETTO PERICOLOSO, 8  
 ACQUA CALDA MANCANTE  
 LAVANDINO LAVASTOVIGLIE