

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 capicirini, 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 BAVABANOFF
 SCUOLA PRIMARIA
 VIA BAVABANOFF n° civico.....
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 9/2/2024 ORA 11.30
 DA TIZIANA LUCIA SUSANNA GLORIA

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				146	14		
II				134	13		
III				139	9		
IV							
V							
	Totale			419	36		

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	455
---	-----

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 rds capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primaria 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. Loti prestazionali e territoriali n.15 - periodo 1° settembre 2021 - 31 luglio 2026

2. VERIFICA RISPONDEZZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	RISO BASMATI, VERDURE	RISO BASMATI e VERD	50%	95%
Secondo	MEDAGLIONI di SAGOLA	MEDAGLIONI di SAGOLA	60%	40%
Contorno	CAROTE alla JUVENNE	CAROTE alla JUVENNE	80%	20%
Frutta / Dessert	FRUTTA	MANDARINO	100%	0
Pane	SI	SI	100%	0

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

* IN URGENZA LEGATA ALLA PRESENZA DI MUZZA e UMIDITA' NEI LOCALI.

OSSERVAZIONI

RISO BEN PREPARATO MA NON GRADITO ALLA GRAN PARTE DEI BAMBINI... I MEDAGLIONI SONO CUSCUDINI E SONO STATI APPREZZATI - CAROTE FRESCHE E BEN CONDITE.

SI ATTENZIONA LO STATO IN CUI ABBIAMO TROVATO SIA IL LOCALE INT. DEL CUCINA CHE IL REFETTORIO; OVE ERA PRESENTE ALCUNA ~~ABB~~ ED ESTESA MUZZA ANCHE SULLE PARETI ADJACENTI AL USO e COMUNQUE A STRETTO CONTATTO CON I BAMBINI.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

~~ABB~~ CORRELATA ALLA MANCANZA DI RISCALDAMENTO DOVUTA ALLA ~~SOND~~ PERDITA ALCUNI ~~IN~~, CHE AD OGGI, NONOSTANTE VARIE SEGNALAZIONI e SUECIT, NON HA TROVATO RIMEDIATIONE.

RIENIAMO CHE QUESTA SITUAZIONE FAVORISCA ANCHE L'UMIDITA' RICOINTRATA A TERRA, CHE RENDE IL PAVIMENTO SCIVOLO E QUINDI MOTO PERICOLOSO.

~~ABB~~ SEGNALIAMO INOLTRE LA ROTURA DEL MANCINO DELLA PORTA ANTIPANICO DEL REFETTORIO.



Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

RITENIAMO CHE LA SITUAZIONE DEI LOCALI SIA ASSOLUTAMENTE INACCETTABILE E PERICOLOSA PER LA SALUTE DEI BAMBINI E DEL PERSONALE CHE LAVORA NELLA MENSA. ~~È~~ ~~TUTTO~~ ~~NECESSARIO~~ È NECESSARIO INTERVENIRE NEU' IMMEDIATO PER RIPULSIVARE UN AMBIENTE SALUBRE PER TUTTI.

Firma
Analla

Firma
Sera