

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 2022

Check list ad uso della Commissione Mensa

(da compilare in stampatello in maniera chiara e leggibile)

MUNICIPIO IV ISTITUTO COMPENSIVO A BALABANOFF
 SCUOLA A BALABANOFF
 VIA BALABANOFF n° civico.....
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 28/3/25 ORA 11.30
 DA ENRICO CALAZZA - MICHELA SIMISI

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (ELION)

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	11.45	/	/	158	12	/	/
II	12.45	/	/	149	14	/	/
III	13.45	/	/	144	10	/	/
IV							
V							
	Totale						

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

**Totale generale utenti
(Alunni + Adulti)**

487

ROMA



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

Procedura aperta per 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

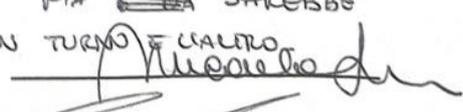
2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	CREMA DI VERDURA ^{con pasta}	//	50%	50%
Secondo	RICOTTA	//	60%	40%
Contorno	CAVOLEFiori CATTINI	//	50%	50%
Frutta / Dessert	KIWI	//	50%	50%
Pane	//	//		

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	insuff.	suff.	buono	ottimo
DISPENZA	insuff.	suff.	buono	ottimo
REFETTORIO	insuff.	suff.	buono	ottimo

OSSERVAZIONI

- NONOSTANTE IL GRADIMENTO UTENZA NON SIA STATA ALTA, LE PIETANZE SONO RISULTATE BEN CUCINATE E COL UN BUON SAPORE. LA RICOTTA ERA FRESCHISSIMA E I BROCCOLI GUSTOSI
 - A LIVELLO DI ATTENZIONE A TUTTA E UTENSILI È DA SEGNALARE LA SOSTITUZIONE DEL FRIGO. NIENTE DI NEGATIVO DA RILEVARE
 - LO STATO DEL REFETTORIO È BUONO MA ~~È~~ SAREBBE AUSPICABILE UNA MAGGIORE PULIZIA TRA UN TURNO E L'ALTRO
- FIRMA LEGGIBILE 
- LA DISPENSA CURATA, ORDINATA E PULITA - FIRMA LEGGIBILE 