

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 porta 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 COMPENSIVO BALABANOFF
 SCUOLA BALABANOFF
 VIA BALABANOFF n° civico
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 29.10.24 ORA 11.10 - 14.15
 DA COMMISSIONE MENSA (MICHELE SINISI - NOEMI PAPA RELLA)
 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>	161		<u>161</u>	<u>13</u>		
II	<u>12.45</u>			<u>153</u>	<u>13</u>		
III	<u>13.45</u>			<u>145</u>	<u>10</u>		
IV							
V							
	Totale			<u>459</u>	<u>36</u>		

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	495
---	------------

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 rti capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali primarie e secondarie di I grado sita 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 RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	PASTA MINESTRONE	PASTA MINESTRONE	20%	80%
Secondo	MONTASLO	MONTASLO	50%	50%
Contorno	PATATE	PATATE	60%	40%
Frutta / Dessert	MANDARINI			
Pane	SI			

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

OSSERVAZIONI

LO STATO DEL MAGAZZINO E DEI FRIGORIFERI È OTTIMO (1 FRIGORIFERO È ROTTO IN ATTESA DI ESSERE SOSTITUITO) - LA LAVASTOVIGLIE È MANCANTE ANCOR A DI UN PEZZO, ANCHE QUESTA IN ATTESA DI SOSTITUZIONE. LE CUOCHE COMUNICANO CHE VERRÀ SOSTITUITO ANCHE UN BOLLITORE. IL PAVIMENTO DEL REFETTORIO È RISULTATO SPORCO. SONO PRESENTI SUL MURO ALCUNI RIGONFIAMENTI (FORSE DA UMIDITÀ) DA TENERE SOTTO CONTROLLO - PASTA E MINESTRONE MOLTO GUSTOSA, PATATE BUONE E FORMAGGIO BUONO -

IN MERITO ALLE DIETE SPECIALI, IN PARTICOLARE SENZA GLUTINE SI SEGNALE CHE LA PASTA È BEN COTTA E BEN CONDITA. C'È RISERVA DI VERIFICARE L'ADESITÀ DELLA CARNE, POICHÉ SULLA CONFEZIONE DEL POLLO A HA DOPPI NON C'ERA L'APPETTITA SCRITTA. PERSONALE, CUOCHE E DIETISTA DISPONIBILE E GENTILE

FIRMA LEGGIBILE

Nicola J. S.

FIRMA LEGGIBILE

Anna Paola