

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
capitolati, nelle sezioni porta, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie
secondarie di I grado situate nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri
sostenibilità ambientale di cui al DM. 10 marzo 2020. Lotti prequalificati e territoriali n.1
periodo 1° settembre 2021 - 31 luglio 2028

Check list ad uso della Commissione Mensa

(da compilare in stampatello in maniera chiara e leggibile)

MUNICIPIO X ISTITUTO COMPRENSIVO MARINI

SCUOLA PRIMARIA

VIA DELLE SALINE

n° civico

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 19.02.2025 ORA 12.00

DA BERNI FRANCESCA - MATTEUCCI FABIANA

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (CIR Food)

AUTOGESTIONE specificare ditta ()

Tipologia di centro di ristorazione scolastica:

CENTRO COTTURA

TERMINALE trasportato dalla scuola ORIOLI via ORIOLI

1. UTENZA

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I	<u>12.15 - 13.00</u>			<u>30</u>	<u>3</u>		
II	<u>13.15 - 14.48</u>			<u>66</u>	<u>7</u>		
III							
IV							
V							
	Totale			<u>96</u>	<u>10</u>		

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

Totale generale utenti
(Alunni + Adulti)

106

+ PIATTI SPECIALI < 7 BIMBI
1 ADULTO

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 situate nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di espletamento ambientale di cui al DM. 10 marzo 2020. Lotti prestazionali e forniture n. 15- periodo 1° settembre 2021 - 31 luglio 2022

2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	PASTA RAGU AGNELLO	PASTA RAGU AGNELLO	X	
Secondo	TORTINO PATATE	TORTINO PATATE	X	
Contorno				
Frutta / Dessert	FRUTTA ARANCIA SPREMUTA	FRUTTA ARANCIA SPREMUTA	X	X
Pane				

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

OSSERVAZIONI

PIATTO CAMPIONE PRESENTE.

IL MENÙ SERVITO È ATTINENTE AL MENÙ DEL GIORNO.

IL PRIMO PIATTO È STATO MANGIATO DAL 90% DEI BAMBINI E INSEGNANTI.

LA PASTA RISULTA MOLTO ALDENTE E BEN CONDITA E SAVORITA.

LO SFORNATO DI PATATE È STATO SERVITO A TEMPERATURA AMBIENTE.

ED È STATO MOLTO GRASSO.

APPREZZATISSIMA LA SPREMUTA

DI ARANCIA, SOPRATTUTTO

QUELLA ROSSA.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

LE MAESTRE LAMENTANO TUTTO

DELLA MELA, SEMPRE PRESENTE

TUTTI I GIORNI, PIÙ VOLTE AL GIORNO È NEL MENÙ DEL

GIORNO DI OGGI TROPPO CARICO DI CARBOIDRATI →

IL SOFFITTO DEL LOCALE CUCINA E DISPENSA RISULTA PEGGIORATO,
 PIENO DI MUFFA CON PEZZI DI INTONACO IN PARTE
 STACCATI E PENZOLANTI, IL BATTISCOPA NEL REFETTORIO
 E' SCOLLATO E MANCANTE IN ALCUNI PONTI -
 IL REFETTORIO RISULTA POCO RISCALDATO

VERIFICA RISPONDEBILITA' ALIMENTARE		VERIFICA RISPONDEBILITA' ALIMENTARE	
Primo	Secondo	Terzo	Quarto

VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	buono	buono	buono
DISPENSA	buono	buono	buono
REFETTORIO	buono	buono	buono

OSSERVAZIONI

FIRMA E LEGGERE

FIRMA E LEGGERE