

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 ISTITUTO COMPRENSIVO FANELLI MARINI
 SCUOLA INFANZIA
 VIA ORION n° civico 32
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 21.03.25 ORA 12:00
 DA ALESSANDRA MUNEROM GIORGIA IACOMINI

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (..... CIRFOOD)
 AUTOGESTIONE specificare ditta (.....)

Tipologia di centro di ristorazione scolastica:

CENTRO COTTURA

TERMINALE trasportato dalla scuola ORION PRIMARIA via
ORION 34

1. UTENZA

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I	12:30	20 + 22	8				
II							
III							
IV							
V							
	Totale	42	8				

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

Totale generale utenti
(Alunni + Adulti)

50

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

2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	PASS. VERDURA + PASTA	u	X	
Secondo	RI COTTA	u		X
Contorno	CAVOLINI GRAT	u		X
Frutta / Dessert	FRUTTA	SPREMITA	X	
Pane	FILONE	FILONE	X	

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	insuff. (PERDITA)	suff.	buono	ottimo
DISPENSA	insuff.	suff.	buono	ottimo
REFETTORIO	insuff.	suff.	buono	ottimo

OSSERVAZIONI

LA PERDITA NEL LOCALE CUCINA È VISIBILMENTE REGOLIORATA E SI È AVARGATA INTERESSANDO 4 PUNTI DEL SOFFITO. UN VECCHIO A TERRA RACCOGLIE L'ACQUA CHE CADE DAL SOFFITO ED ERA PAPPALVENTE PIENO. IL CARRELLI PER IL TRASPORTO ERA POSO SOTTO LA PERDITA (CON VECCHIO DI CONTAMINAZIONE DEI CONTENITORI APERTI). LA MUFFA È VISIBILE E SI AVARGA FIN

FIRMA LEGGIBILE

[Handwritten signature]

FIRMA LEGGIBILE

[Handwritten signature]

SOTTO ALLA PARETE. IL 1 APRILE ENTREPERA' IN VIGORE IL MENÙ ESTIVO.

IL PRIMO MOLTO BUONO A NOSTRO AVISO E GRADITO ANCHE DALL' UTENZA. ~~IL~~ IL PASSATO D'ARZICO E GUSTOSO.

IL PIATTO CAMPIONE ERA PRESENTE SOLO PER IL SECONDO.

PIATTO A DIETA SPECIALE NON SEGNALATO SULLA TOVAGLIA.

IL SECONDO E IL CONTORNO (BROCCOLI/CAVOLFIORE E RICOTTA) NON GRADITI DAL 50% DEI BAMBINI. L'ABBINAMENTO ^{FAVORISCE LA NON} ~~NON~~ ^{FRUZIONÈ} DEL PASTO. * OSSERVANDO LA COMPOSIZIONE DEL MENÙ NEUE VARIE SETTIMANE E' PAUERE LO SBIANCAMENTO A FAVORE DEI CARBOIDRATI, ANCHE PER LE COLAZIONI.

* IL SECONDO, CMQ, MOLTO BUONO E DI ALTA QUALITA' LA RICOTTA.

ESEMPI DI MENÙ CON SOVRACCARICO DI CARBOIDRATI:

MATT. → YOGURT

PRANZO → PASTA E FAGIOLI

- TAECCHINO

- PATATE ALL' OLIO

SARMENTA

- PANE

POMERIGGIO: FOCACCIA

CRACKERS

PASTA AL RAGU'

TORTINO DI PATATE

SARMENTA

PANE

FRUTTA + BISCUITS FROWN

MENÙ GREEN

FRUTTA

PASTA AL PESTO

POLPETTE DI CECI

SARINACI

FRUTTA

FOCACCIA

↓
NON VIENE
SERVITO IL PANE
PERCHE' PER SECONDO
HANNO POLPETTE DI
CECI????