

PROT. 1022 U.O. Q
29/1/2018

| | |
|---------------|---|
| ROMA CAPITALE | Procedura aperta per l'affidamento del Servizio di Ristorazione Scolastica Periodo 01.01.2013 - 30.06.2017 |
|---------------|---|

Modello M
Check list ad uso della Commissione Mensa

MUNICIPIO X SCUOLA FANELLI / MARINA
 VIA ORIOU
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 26/01/2018 ORA 12⁰⁰
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.....
 via

1. UTENZA DEI LOCALI

| Turno | Orario | Infanzia | | Primaria | | Secondaria | |
|-------|---------------|-----------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|
| | | n. alunni | n. adulti | n. alunni | n. adulti | n. alunni | n. adulti |
| I | 12 | | | 69 | 4 | | |
| II | 13 | | | 80 | 5 | | |
| III | 14 | | | 65 | 3 | | |
| IV | | | | | | | |
| V | | | | | | | |
| | Totale | | | <u>200</u> | <u>12</u> | | |

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

| | |
|---|------------|
| Totale generale utenti (Alunni + Adulti) | <u>232</u> |
|---|------------|

2. CONTROLLO MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE MENU

| | Menu previsto | Menu erogato | *Percentuale di gradimento |
|------------------|----------------------------------|--------------|----------------------------|
| Primo | GNOCCHETTI SALDI ROSA | // | Accettato |
| Secondo | PIZZA STICCATAZZATE | // | 61 |
| Contorno | CAROTE FLANGIE | // | 9 |
| Frutta / Dessert | 9 | // | 9 |
| Pane | 2 | // | 2 |

***Percentuali di gradimento**

- Accettato: piatto gradito da oltre il 50% degli utenti
- Accettato in parte: piatto gradito tra il 30% e il 50% degli utenti
- Rifiutato: piatto gradito da meno del 30% degli utenti

PIRE RIGATE RAGO VEGETALE
PAPETTE DI CARNE MUSTA POMO DO RO

med



3. CONTROLLO SCADENZA DEI PRODOTTI

non scaduti scaduti

Se scaduti : Tipologia
Quantità

4. CONTROLLO IGIENE DEI LOCALI

| | | | | |
|------------|----------------------------------|---|---|---------------------------------|
| CUCINA | <input type="checkbox"/> insuff. | <input checked="" type="checkbox"/> suff. | <input type="checkbox"/> buono | <input type="checkbox"/> ottimo |
| DISPENSA | <input type="checkbox"/> insuff. | <input type="checkbox"/> suff. | <input checked="" type="checkbox"/> buono | <input type="checkbox"/> ottimo |
| REFETTORIO | <input type="checkbox"/> insuff. | <input type="checkbox"/> suff. | <input checked="" type="checkbox"/> buono | <input type="checkbox"/> ottimo |

OSSERVAZIONI

PAVIMENTO BAGNATO IN CUCINA, CON GRANDI QUANTITÀ
 DI ACQUA PRESENTI DURANTE L'INTERA ECOGRAZIONE DEI
 PASTI. PROBLEMA GIÀ SEGNALATO IN UNA PRECEDENTE ISPEZIONE

- PRESENZA DI PERSONALE ESTERNO ALL'INTERNO DEI LOCALI CUCINA
 SPROVVISTO DI INDUMENTI IDONEI.

FIRMA LEGGIBILE

[Handwritten Signature]

FIRMA LEGGIBILE

[Handwritten Signature]

[Handwritten mark]