

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.....X..... ISTITUTO COMPRENSIVO..... FANELLI - MARINI.....
 SCUOLA..... ORIOLO.....
 VIA..... ORIOLO..... n° civico..... 38.....
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA..... 16/11/23..... ORA..... 12:00.....
 DA..... STEFANO GAUONI - ALESSANDRA MUNEROMI.....

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..... via.....

1. UTENZA

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I	12.00-12.30			89	2+2+3+2		
II	13-13.30			86	9		
III	13.50-14.20			45	2		
IV							
V							
	Totale			220	20		

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	240
---	-----

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	PASTA IN SALSA ROSA	PASTA IN SALSA ROSA	X	
Secondo	UOVA	SFORMATO DI ERICOLA		
Contorno	BIEDA	BIEDA		X
Frutta / Dessert	MELA	MELA		X
Pane				

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

OSSERVAZIONI

IL MENU EROGATO DIFFERISCE DA QUELLO PREVISTO A CAUSA DELLO SCIROCCO PREVISTO PER DOMANI (LEN. 17/11). IN QUANTO IL PESCE VA ACQUISTATO FRESCO LO STESSO GIORNO A DIFFERENZA DELLE UOVA LA QUALITA' DEI PIATTI SONNO MISERATI E' OTTIMA, MA LA COSTRUZIONE DEL MENU IN GENERALE (COME EVIDENZIATO LO SCORSO ANNO) ANCHE NUTRIZIONALMENTE ADEGUATO, E' POCO APPETIBILE (ES.: POURETTA DI FAGIOLI DEL MENU ESTIVO) E LA FRUTTA POCO VARIA (QUASI SEMPRE PRESENTE LA MELE).

FIRMA LEGGIBILE

Luciani

LA PORTA TRA IL REFETTORIO E LA CUCINA

FIRMA LEGGIBILE

Sala

ANCORA PRESENTA LA RUGGINE (COME SEGNALETO LO SCORSO ANNO) E ANCORA IN ATTESA DI ESSERE SOSTITUITA.

DURANTE L'ULTIMO TURNO SI E' VERIFICATA UNA SOVRAPPONIZIONE⁸ TRA LA SOMMINISTRAZIONE DEL PRIMO E DEL SECONDO PIATTO (QUESTO COMPORTA UNA SCELTA DA PARTE DEI RAGAZZI AD ESECUZIONE DI UNO DEI 2 PIATTI)