ROMA U

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)

MUNICIPIOXISTITUTO COMPRENSIVOFANELLI - MARINI
SCUOLA HARINI
VIA DELE SALINE nº civico
CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 7/3/24 ORA 12:00 - 13:45
DA LIANNA LIPANI ALESSANDRA MUNERONI
Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:
XAPPALTO specificare ditta (
AUTOGESTIONE specificare ditta ()
Tipologia di centro di ristorazione scolastica:
CENTRO COTTURA
XTERMINALE trasportato dalla scuolaΩRIQLÍ
ceiai

1. UTENZA

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
1	12:40	1,5	. ^.	1,3	5		
11	13:15			<u>4</u> 3 65	à		,
111	15.1			00	2		
IV							
٧							
	Totale	tende il persoi		108	1/1		

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

Totale generale utenti	120
(Alunni + Adulti)	122

SENSONE SURESTANDO

ROMA 😈

Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

capitoliri, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'intanzia comunali e statali, primarie e secondarie di I grado stete, nelle scuole dell'intanzia comunali e statali, primarie e secondarie di I grado stete 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	
Primo	CRENT COLOR		SI	NO
Secondo	CREMA CECICAL PASTA	CREMADI CECI + PROTA	X	X
Contorno	POLLO CON BASINICO BIETA	POLLO CON FASILICO	×	
Frutta /	DIEIA	BIETA	>	<
Dessert	HEIA	MEIA	~	
Pane	81	SA	×	

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	insuff.	suff.	·	
DISPENSA	inou eff		buono X	ottimo
	insuff.	suff.	buono	ottimo 🗙
REFETTORIO	insuff.	suff.	buono 💉	ottimo 🗙

OSSERVAZIONI

LA MINESTRA ERA GIA PRESENTE SUL TAVOLO SPRESIONATA. IL SECONDO E'STATO SERVITO DOPO POGLI MILLITI (12:12), PUELCEANDO LA SCELTA DEL PASTO LERSO IL SECONDO (PUI APPETIBILE). LA TENPERATURA E LA COTTURA SONO STATE OTTINE, COST COME LA GRADEVOLEZZA DEI PASTI: POLLO MOLTO BUONO E GOLOSO, BLETA GRADITA DAL BANBIM SOLO SE LENIVA ASSAGGIATA. LA PASTA IN CREMA DI CECI. PUR ESENDO BEN COTA E BEN AMA LIGAMATA, VIENE GRADITA

PICCOLI HANDO GRADITO I 3 PASTIFIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

NEL DECONDO TURNO, PLAN CONTEMPORAMEATENTE
ALLA PASTA, VIENE SERVITA LA B'IETA E IN UN SECONDO

HUA PASTA, VIENE SERVITA LA BIETA E IN UN SECONDO
LA VARIETA

HOMENTO IL ROLO. LA FRUTTA PROPOSTA E' PASS SENPRE LA MEIA: NON VIENE GARANTITÀ

MOMENTO IL ROLO. LA PRUTTA PALLA WINA AL REPETORIO VIENE UTILIZZATA SOLO

LA RAMPA CHE PORTA DALLA WOMA AL REPETTORIO VIENE UTILIZZATA 5000 CON I CONTENITORI WOTIZ

IL PLATTO CAMPIONE EPA PRESENTE E LE PUINE TRA UN TURNO E L'ALTRO JONO STATE FATTE IN MODO ATTENTO E IMPECLABILE.