

ROMA

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

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nei tali capioni, nelle scuole porta, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, private e secondarie di I grado sita nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al DM 10 marzo 2020, L.04 prestazioni e settori) il 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... ORIOLI

VIA... FRANCESCO ORIOLI n° civico.....

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA... 19/4/2024 ORA... 12:00

DA... LIANNA LIPANI E FRANCESCA BERNI

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

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I	<u>12:00</u>			<u>91</u>	<u>9</u>		
II	<u>13:00</u>			<u>83</u>	<u>11</u>		
III	<u>14:00</u>			<u>48</u>	<u>4</u>		
IV							
V							
Totale				<u>220</u>	<u>24</u>		

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

Totale generale utenti
(Alunni + Adulti)

244

ROMA

Departamento Servizi Educativi e Socioeducativi
 Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nei 105 capiscuola nelle scuole primarie, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di 1 grado, situate nel territorio di Roma Capitale, in conformità al bando di autorizzazione emesso dal D.M. 10 marzo 2020. LORO PRESTAZIONI E TERRITORIO n. 15 - periodo 1° settembre 2021 - 31 luglio 2026

2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	BIS PIZZA ROSSA	BIS PIZZA ROSSA	X	
Secondo	MOZZARELLA VACCINA	MOZZARELLA VACC	X	
Contorno	BIETA ALL'OLIO	BIETA ALL'OLIO		X
Fruita / Dessert	MELA	MELA	X	
Pane	✓	✓		

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	insuff.	suff.	buono	ottimo
DISPENZA	insuff.	suff.	buono	ottimo
REFETTORIO	insuff.	suff.	buono	ottimo

OSSERVAZIONI

IL MENU EROGATO RISULTA ESSERE CONFORME AL PASTO DEL GIORNO. LA PIZZA È STATA GRADITA SIA DAI BAMBINI CHE DAI INSEGNANTI E MORBIDA E CROCCANTE. IL SECONDO PIATTO COMPOSTO DA MOZZARELLA VACCINA E BIETA ALL'OLIO È STATA APPREZZATA SOLO LA MOZZARELLA *

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

* PURTROPPO LA VERDURA NON È STATA NEPPURE
ASSAGGIATA DAL 99% DEI BAMBINI.
I LOCALI, COME NELE PRECEDENTI ISPEZIONI, RISULTA
NO PULITI ED ORDINATI. RIMANE IL PROBLEMA
RISCONTRATO IN PRECEDENZA SULLA PORTA DI ACCESSO
ALLA CUCINA, LA QUALE È CORROSA DALLA RUGGINE
IN ENTRAMBI I LATI CHE STA PROGRESSIVAMENTE
PEGGIORANDO (PERDE VISIBILMENTE PEZZI) E HA
MACCHIATO IL PAVIMENTO SOTTOSTANTE. NONOSTANTE
LA PULIZIA QUOTIDIANA, LE MACCHIE PERSISTONO.
IL PERSONALE DELLA DITTA SI DIMOSTRA CORDIALE
ED EFFICIENTE COME NELE PASSATE ISPEZIONI.