

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... ORIOLI MARINI ...  
 VIA... DELE SALINE ... n° civico...  
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA... 19/12 ... ORA... 12:05 ...  
 DA... LIANNA ZIPANI E ALESSANDRA MUMEROM ...

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... ORIOLI ... via

**1. UTENZA**

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I	12:10			38	4		
II	13:10			66	6		
III							
IV							
V							
	Totale			104	10		

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

**Totale generale utenti  
 (Alunni + Adulti)**

114



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 nuclei 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 AUA PIZZAIOLA	PASTA AUA PIZZAIOLA	X	
Secondo	CRESCENZA	CRESCENZA	X	
Contorno	CAROTE AL TEGAME	CAROTE AL TEGAME	X	
Frutta / Dessert	MELA	MELA		X
Pane	PANE	PANE	X	

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	insuff.	suff.	buono	<del>ottimo</del> NO
DISPENSA	insuff.	suff.	buono	<del>ottimo</del>
REFETTORIO	insuff.	suff.	buono	<del>ottimo</del>

OSSERVAZIONI

I LOCALI SONO BEN PULITI E ORDINATI, IL MENU PREVISTO COMPRENDEVA PASTA AUA PIZZAIOLA, STRACCHINO E CAROTE AL TEGAME, IL PRIMO PIATTO GRADITO DAI BAMBINI, BEN CONDITO E SAVORITO NONOSTANTE LA MARCA DI PASTA USATA NEGLI ULTIMI MESI SIA COLLOSA AL MORSO, MOLTI INSEGNANTI SEGNALANO LA DIFFERENZA SOSTANZIALE RISPETTO

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE



ALLA PASTA PRECEDENTEMENTE USATA.  
IL SECONDO E IL CONTORNO È STATO APPREZZATO. ERA PRESENTE OLIO E SALE PER CHI VOLEVA AGGIUNGERE MAGGIOR CONDIMENTO. COME FRUTTA È STATA PROPOSTA LA MELA.

IL PERSONALE È STATO CORTESE E DISPONIBILE NEL RISPONDERE AUE NOSTRE DOMANDE.

PRIMA DI INIZIARE L'ISPEZIONE ABBIAMO PARLATO CON LA CUOCA, RIGUARDO LA PROCEDURA ADOTTATA NELLA SCUOLA DI OROLI A CAUSA DELL'ANNISTAMENTO DEL RODITORE NEI LOCALI DELLA CUCINA. CI RIFERISCE CHE LA CIR FOOD HA APPLICATO IL PROTOCOLLO PREVISTO CONTATTANDO IL DERATTIZZATORE PER LA BONIFICA DEI LOCALI, IL QUALE HA PROVVEDUTO ALLA SOSTITUZIONE DELLE ESCHIE, MA LA PRESENZA INDECOROSA DELLE STERPAGUE CHE SI TROVANO IN PROSSIMITÀ DEI LOCALI DELLA CUCINA POTREBBE FAVORIRE L'INGRESSO DI ANIMALI INDESIDERATI ALL'INTERNO DEI LOCALI SCOLASTICI.