

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.....II.....ISTITUTO COMPRENSIVO.....SETTIMO CIRCOLO

MONTESSORI.....

SCUOLA.....SANTA MARIA GORETTI-

PINI.....

VIA.....S.M.GORETTI..... n°

civico.....41.....

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA.....15/02/2024

.....ORA.....12:00/14:00.....

DA..... MARCO CICCARELLA E SIMONE MAGRI'

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO0 specificare ditta (.....COMPASS.....)

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	168	26				
II	12:20			148	12		
III	13:30			243	18		
IV	14:00					25	2
V							
	<b>Totale</b>	168	26	391	20	25	2

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

<b>Totale generale utenti (Alunni + Adulti)</b>	642
---	-----

  <p>Servizi Educativi e Scolastici Direzioe Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico</p> <p style="text-align: center;">Dipartimento</p>	<p>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 conformit� ai parametri di sostenibilit� ambientale di cui al DM. 10 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n.15- periodo 1° settembre 2021 – 31 luglio 2026</p>
--	---

## 2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
<b>Primo</b>	CREMA DI verdure con pasta	CREMA DI verdure con pasta	90	10
<b>Secondo</b>	Frittata	Frittata	40	60
<b>Contorno</b>	Fagiolini al pomodoro	Fagiolini al pomodoro	20	80
<b>Frutta / Dessert</b>	Mela	Mela	90	10
<b>Pane</b>	Pane	Pane		

## 3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

**OSSERVAZIONI** La mensa risulta in perfetto ordine e I cibi perfettamente conservati. Quasi tutte le ciotole risultano con I manici e progressivamente verranno sostituite quelle vecchie.

**FIRMA LEGGIBILE**  
**FIRMA LEGGIBILE**

\_\_\_marco ciccarella\_\_\_  
\_\_\_simone magri\_\_\_