

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.....05/03/2024

2023.....ORA.....12.30/14:30.....

EMILIANO TROCINI E MARCO CICCARELLA

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	162	23				
II	12:20			150	13		
III	13:30			245	16		
IV	14:00					23	2
V							
	<b>Totale</b>						

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

<b>Totale generale utenti (Alunni + Adulti)</b>	634
---	-----

  <p><b>ROMA</b></p> <p>Servizi Educativi e Scolastici Dipartimento Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico</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 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</p>
---	---

## 2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
<b>Primo</b>	Agnolotti al pomodoro	Agnolotti al pomodoro	100	
<b>Secondo</b>	Mozzarella vaccina	Mozzarella vaccina	90	10
<b>Contorno</b>	Insalata	Insalata	80	20
<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. Segnaliamo che all'interno del locale magazzino si notano delle macchie di umidità sul soffitto con crepe. Segnaliamo ancora che alcune classi sono uscite in ritardo al loro turno in mensa e sensibilizziamo tutti ad essere più puntuali per evitare ritardi nei turni successivi.

.....

.....  
.....  
.....  
.....

**FIRMA LEGGIBILE** Emiliano trocini  
**FIRMA LEGGIBILE** Marco cicarella