

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia  
 Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15  
 Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

**Check list ad uso della Commissione Mensa**

(da compilare in stampatello)

MUNICIPIO...II.....ISTITUTO COMPRENSIVO.....VII CIRCOLO DID. MONTESSORI M.C.PINI

SCUOLA.....PLESSO VIA DEI MARSII.....

VIA.....DEI MARSII.....n° civico. 58.....

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA.14/03/2022.....ORA. 11.30-13.00.....

DA...LAURA ELENA NALBANT.....CAMILLA ALBANESE.....

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (.....COMPASS GROUP.....)

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	11.30	14	2				
II	12.30	16	2				
III							
IV							
V							
	<b>Totale</b>	30	4				

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

<b>Totale generale utenti (Alunni + Adulti)</b>	<b>34</b>
---	-----------



## 2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			IN PERCENTUALE	IN PERCENTUALE
Primo	CHIPERI AL POMODORO	Sì		85%
Secondo	UOVA STRAPAZZATE	Sì		80%
Contorno	SPINACI ALL'OLIO			65%
Frutta / Dessert		MELA		90%
Pane		SI		80%

## 3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	<input type="checkbox"/> insuff.	<input type="checkbox"/> suff.	<input type="checkbox"/> buono	<input checked="" type="checkbox"/> ottimo
DISPENSA	<input type="checkbox"/> insuff.	<input type="checkbox"/> suff.	<input type="checkbox"/> buono	<input checked="" type="checkbox"/> ottimo
REFETTORIO	<input type="checkbox"/> insuff.	<input type="checkbox"/> suff.	<input type="checkbox"/> buono	<input checked="" type="checkbox"/> ottimo

## OSSERVAZIONI

IL MENU SETTIMANALE E' ESPOSTO E CORRISPONDENTE.....  
 SI RILEVA IL RISPETTO DELLE DIETE SPECIALI..... LE PORZIONI SONO ADEGUATE.....  
 TUTTE LE PORTATE RISULTANO AVERE UNA COTTURA ADEGUATA E OTTIMO GUSTO.....  
 LA CONSERVAZIONE DEL CIBO IN DISPENSA RISULTA TOTALMENTE IDONEA.....  
 RISPETTANDO LE SCADENZE..... VIENE CONSERVATO UN CAMPIONE A PORTATA PER EVENTUALI  
 CONTROLLI SUCCESSIVI. GLI ALIMENTI RISPETTANO I CRITERI AD ECCEZIONE  
 DELLA CARNE BOVINA CHE RISULTA NON BIO IN TOTALITA'.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE