

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 di primo grado e di primo grado 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 territoriali n. 15
 Periodo 1 settembre 2017 - 31 luglio 2020:

Check list ad uso della Commissione Mensa

(da compilare in stampatello)

MUNICIPIO ISTITUTO COMPRENSIVO PIERO ANGELA
 SCUOLA INFANZIA
 VIA NO MENTUM n° civico S.M.C.
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 17/04/2020 ORA 11:45
 DA CLAUDIO VENTRE & FABIANO PUGLISI

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

- APPALTO specificare ditta (ELIOR)
 AUTOGESTIONE specificare ditta (.....)

Tipologia di centro di ristorazione scolastica:

- CENTRO COTTURA
 TERMINALE trasportato dalla scuola PIERO ANGELA PRIMARIA via POPPEA SABINA, 3

1. UTENZA

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I	11:30	34	4				
II	12:30	40	4				
III							
IV							
V							
Totale		74	8				

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	82
---	----

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 di primo grado e di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri ambientali di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali territoriali n. 15
 Periodo 1 settembre 2017 - 31 luglio 2020:

one scolastica a
 pri ponte, nelle
 e di primo grado
 ri di sostenibilità
 territoriali n. 15

2. VERIFICA RISPONDEZZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	PASTA CON LENTICCHIE	PASTA CON LENTICCHIE	90%	10%
Secondo	ROBIOLA	ROBIOLA	75%	25%
Contorno	INSALATA POMODORI	INS. POMODORI	55%	45%
Frutta / Dessert	FRUTTA MELE	MELE	90%	10%
Pane	PANE	PANE	90%	10%

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

n.a. CUCINA insuff. suff. buono ottimo
 n.a. DISPENSA insuff. suff. buono ottimo
 REFETTORIO insuff. suff. buono ottimo

OSSERVAZIONI

POZZETTO CUCINA ROTTO DA SOSTITUIRE, 4
 LAMPADINE DOPPIE IN CUCINA e 1 IN SALA
 MENSA NON FUNZIONANTI, LAVASTOVIGLIE
 ROTTA DA SOSTITUIRE, LUCI BASSO ROTTE
 E CASSETTE GEBELIT BAGNI Malfunzionanti
 CUCINA

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE