

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.....14/11/2024

2023.....ORA.....12.00/14:00.....

DA..... MARCO CICCARELLA E SIMONE MAGRÌ

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	161	20				
II	12:20			175	14		
III	13:30			227	16		
IV	14:00					44	3
V							
	Totale	161	20	402	30	44	3

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	661
---	-----

  <p>ROMA</p> <p>Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici 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
Primo	RISOTTO CON ZUCCA	RISOTTO CON ZUCCA	90	10
Secondo	HAMBURGER	HAMBURGER	95	5
Contorno	INSALATA VERDE	INSALATA VERDE	30	70
Frutta / Dessert	KIWI	KIWI	95	5
Pane	Pane	Pane	90	10

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. Evidenziamo che dal secondo turno in poi sono stati utilizzati piatti di carta in quanto le lavastoviglie sono piuttosto vecchie e non più efficienti come una volta e non riescono più a gestire al meglio il volume di stoviglie giornaliero, considerando anche le numerose e continue riparazioni e decalcificazioni che vengono effettuate. Vengono riscontrate 7 luci al neon non funzionanti con conseguente sala buia in alcune zone della mensa.

All'interno del locale magazzino si notano sul soffitto macchie di umidità.

Sensibilizziamo le classi a rispettare gli orari dei turni per non creare disagio nei turni successivi.

FIRMA LEGGIBILE Marco Ciccarella _____
FIRMA LEGGIBILE Simone Magri _____