

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 IN ISTITUTO COMPRESIVO IC ALBERTO SORDI  
SCUOLA INFANZIA  
VIA Z ANCARANI n° civico.....

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 27/9/23 ORA 11.30  
DA MONICA METALLI - MONICA CHEVALIER

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..... via

**1. UTENZA**

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I		60	7				
II							
III							
IV							
V							
	Totale						

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

Totale generale utenti  
(Alunni + Adulti)

67

Istituto Comprensivo  
ALBERTO SORDI

Data 02/10/2023 Prot. 2770/23

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 140 capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di I grado situate nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al DM. 10 marzo 2020. Loti prestazionali e territoriali n. 15- periodo 1° settembre 2021 - 31 luglio 2026

2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	CREMA ZSNTICCHIE		SI	
Secondo	ROBIOLA		SI	
Contorno	INSALATA POTTA		SI	
Frutta / Dessert	MELE		SI	
Pane	SI			

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	insuff.	<u>suff.</u>	buono	ottimo
DISPENZA	insuff.	suff.	<u>buono</u>	ottimo
REFETTORIO	insuff.	suff.	<u>buono</u>	ottimo

Forno

OSSERVAZIONI

1) SI SEGNALE: FRIGORIFERO ROTTO (GIÀ LE CUOCHE HANNO SEGNALATO) URGENTE PER QUESTIONI DI TEMPERATURE

2) LAVAST. VIGILE, NON FUNZIONANTE

TRITACARNS: ASSENTE

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

SEGNALAZIONI

DISTINTE:

FRUGNE TROPPO

PIECOLE DA

EROGARE A:

BAMBINI INFANZIA