

Data Prot. 07/02/2017
 107

ROMA CAPITALE
 Procedura aperta per l'affidamento del Servizio di Ristorazione Scolastica
 Periodo 01.09.2012 - 30.06.2017

Modello L
 Check list ad uso della Commissione Mensa

MUNICIPIO...IV..... SCUOLA... Istituto Comprensivo Alberto Sordi
 VIA P.zza Giuseppe Galba
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 30.01.2017 ORA 12.30
 Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:
 APPALTO specificare ditta (..... LADISA)
 AUTOGESTIONE specificare ditta (.....)
 Tipologia di centro di ristorazione scolastica:
 CENTRO COTTURA
 TERMINALE trasportato dalla scuola.....
 via

1. UTENZA DEI LOCALI

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I				TOT	113		
II				TOT	161		
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) 274

2. CONTROLLO MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE MENU

	Menu previsto	Menu erogato	*Percentuale di gradimento
Primo	Hoti Funelli al pomodoro	C.P.	Accettato
Secondo	Pasticcio cotto	Pasticcio CRUDO	Accettato in parte
Contorno	Involtini di Funelli	C.P.	Rifiutato
Frutta / Dessert	Fave (Micio)	C.P.	Accettato in parte
Pane	Fave di pane	C.P.	Accettato

*Percentuali di gradimento
 - Accettato: piatto gradito da oltre il 50% degli utenti
 - Accettato in parte: piatto gradito tra il 30% e il 50% degli utenti
 - Rifiutato: piatto gradito da meno del 30% degli utenti

3. CONTROLLO SCADENZA DEI PRODOTTI

non scaduti scaduti

Se scaduti : Tipologia
Quantità

4. CONTROLLO IGIENE DEI LOCALI

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

OSSERVAZIONI

Le deiezioni di bambini sono ben igienizzate e smaltite. I tavoli in cucina ed altre parti temperature piatti ben igienizzati. La pulizia è buona per un'aula bambini con tagliata, tempo spesso e non sono igienizzati mangiabili - i fascioli sono anche se tagliati non li sono mai stati molto occorrono.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

[Signature]
Barbara Gaspari

N.B. - Si nota di migrazione di persone, e tale problema suggerito apposta suggerisce -

