

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 rti capicenti, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di I grado sita nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al DM 10 marzo 2020, L.08 prestazioni e territoriali a 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 XX SETTEMBRE + ALBERO AZZURRO
 SCUOLA SETEMBRINI + ALBERO AZZURRO
 VIA NOVARA n° civico 20/22

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 03/03/23 ORA 11.45
 DA SUSANNA MUZZOCCHI e SILVIA MASCONI

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (COMPAS 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		33	4	90	11	X	
II		38	6	90	7		
III							
IV							
V							
Totale		71	10	180	18		

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

**Totale generale utenti
 (Alunni + Adulti)**

279

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 situate 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

2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	CREMA DI FAGIOLI CON PASTA	CORRISPONDE	X	
Secondo	PROVOLONE DOLCE	"	X	
Contorno	CAVO FIORE GRATINATO	"		X
Frutta / Dessert		MELA	X	
Pane	SI	SI		X

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

OSSERVAZIONI

Nella verifica igienica abbiamo riscontrato un alto livello di pulizia degli ambienti e del refettorio. La qualità delle materie prime è alta e la loro preparazione lo è altrettanto. Il personale è stato collaborativo mostrando la cordenza degli ~~addetti~~ addetti alla cucina.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE