

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 IV ISTITUTO COMPRENSIVO A. BALABANOFF
 SCUOLA A. BALABANOFF PRIMARIA
 VIA BA BALABANOFF 62 n° civico.....
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 6/12/22 ORA 11:30
 DA COMMISSIONE MENSA

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (..... EU. OR)
 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				164	13		
II				166	8		
III				107	7		
IV							
V							
	Totale			437	28		

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	<u>465</u>
---	------------

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

2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	PASTA AL POMODORO	PENNE AL POMODORO	75%	25%
Secondo	PETTO DI POLLO PANATO	PETTO DI POLLO PANATO	100%	0
Contorno	SPINACI AU' OILIO	SPINACI AU' OILIO	0	100%
Frutta / Dessert	FRUTTA	KANDARINI	90%	10%
Pane	PANE	PANE INTEGRALE (1 FETTA)	50%	50%

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

OSSERVAZIONI

I PRIMI PIATTI SONO STATI BEN ESEGUITI, ALL' ASSAGGIO RISPONDENTEMENTE CONDITI E GUSTOSI. IL PETTO DI POLLO PANATO ERA TORRIDO E SAPORITO, GLI SPINACI QUASI PRIMI DI OILIO E POLO SAPORITO A PRIMA E ULTIMO TURNO. PREMETTENDO CHE NON CERTE CHE IL PIATTO FOSSE PREVISTO CON DA DIETA SPECIALE, ABBIAMO OSSERVATO CHE TUTTE LE PASTE IN BIANCO ERANO PRIME DI PARTUGIANO E CONDITE CON POLO OILIO. PERSONALE IN SALA TOTO GENTILE E DISPONIBILE. NOTANDO LO STUPORE DEI BAMBINI DI TUTTI I TURNI PER LA QUANTITA' DI POLLO SERVITA, ABBIAMO CHIESTO IL TOTO DI TALE STUPORE E I BAMBINI DI TUTTI I TURNI CI HANNO RIFERITO CHE ABITUALMENTE LA QUANTITA' DATA E' NOTEVOLMENTE INFERIORE. LE PORZIONI DEI 3 TURNI, INDIPENDENTEMENTE DALLA CLASSE, SONO STATE IDENTICHE ALLA PRIMA CAMPIONE PESATO PER LE PRIME E LE SECONDE. ALL' ULTIMO TURNO IL POLLO ERA IN QUANTITA' INFERIORE.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

[Firma illeggibile]
Polo Settim