

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'infanzia
 Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15
 Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Check list ad uso della Commissione Mensa

(da compilare in stampatello)

MUNICIPIO..... IV ISTITUTO COMPRENSIVO..... A. BALABANO 77
 SCUOLA..... A. BALABANOFF PRIMARIA
 VIA..... A. Balabanoff n° civico..... 62
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA..... 17/11/2021 ORA..... 11:05
 DA..... COMMISSIONE MENSA

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

- APPALTO specificare ditta (..... EWOR)
 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	<u>11:45</u>			<u>110</u>	<u>12</u>		
II	<u>12:45</u>			<u>135</u>	<u>11</u>		
III	<u>13:45</u>			<u>113</u>	<u>10</u>		
IV							
V							
	Totale			<u>358</u>	<u>33</u>		

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	<u>391</u>
---	------------

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
 Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15 Periodo 1 settembre 2017 - 31 luglio 2020:

2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	PASTA BURRO E PARMIGIANO	PASTA BURRO PARMIGIANO	90%	10%
Secondo	CRESCENZA	CRESCENZA	70%	30%
Contorno	CAROTE ALLA JULIENNE	CAROTE JULIENNE	30%	70%
Frutta / Dessert	F. PASTA	MELE	✓	✓
Pane	✓	✓	✓	✓

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

OSSERVAZIONI

LA PASTA È STATA PREPARATA A NEGLIA D'ACQUE SOPRATTUTTO NEL SECONDO E TERZO TURNO CREMOSA E BEN CONDITA -
 CONTORNO BEN CONDITO A LEGGERMENTE ~~SALATE~~
 SALATE AL SECONDO TURNO. CONTINUAMO A SECCARE I BIDONI DELL'IMMOBILIZIA ANCONA COLTI, URGIE IL NITRO AL PIU' PRESTO PER MOTIVI IGIENICO-SANITARI.
 MALFUNZIONAMENTO DI LAVASTOVIGLIE, RUBINETTO E POZZETTO NEL LAVATORIO.

FIRMA LEGGIBILE Giuseppe Fazio
 FIRMA LEGGIBILE Paolo G.