

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 rid 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. Loti prestazionali e territoriali n.15- periodo 1° settembre 2021 - 31 luglio 2028

Check list ad uso della Commissione Mensa

(da compilare in stampatello in maniera chiara e leggibile)

MUNICIPIO..IV.....ISTITUTO COMPRENSIVO..Alberto Sordi.....
SCUOLA..Infanzia - Primaria - Secondaria

VIA.....Piazza Giuseppe Gola..... n° civico... 64.....

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA...9.Marzo.2023.....ORA.....11:45 - 14:30.....

DA..Monica Chevalier..Linda Rotunno.....

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (..... Ilior s.r.l.....)

AUTOGESTIONE specificare ditta (.....)

Tipologia di centro di ristorazione scolastica:

CENTRO COTTURA plesso Primaria

TERMINALE trasportato dalla scuola.....plesso della Primaria passaggio esterno..... via
per la Secondaria dal civico 61 al civico 64.....

1. UTENZA

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I	12:00 - 12:45	10	3	111	10		
II	13:30 - 14:15			147	10	8	
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)

299

RICEVUTO:
Istituto Comprensivo
ALBERTO SORDI

Data 21/03/2023..... Prot. 1024.....

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 ridi capitolini, nelle sezioni parite, 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 2025

2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	Crema di lenticchie con farro	Pasta pomodoro e basilico freschi	Si	
Secondo	Mozzarella di bufala	Ricotta romana (prov Lazio)	Si	
Contorno	Patate all'olio	Insalata	Si	
Frutta / Dessert	Frutta e merenda di muffin al cioccolato	Mela e merenda pane e olio	Si	
Pane	Pane mono dosi in sacchetti	Pane mono dosi in sacchetti	Si	

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

OSSERVAZIONI

È stata una giornata per la gestione della mensa piuttosto anomala a causa dell'assenza di una buona parte del personale esperto sostituito da personale al servizio in sala molto inesperto sull'organizzazione peculiare della nostra scuola, turni, ordine di arrivo delle classi. Per il dettaglio dei rilievi e le osservazioni vedere Allegato 1

FIRMA LEGGIBILE

M. Cavalieri

FIRMA LEGGIBILE

Linda Lottano