

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

Check list ad uso della Commissione Mensa

(da compilare in stampatello in maniera chiara e leggibile)

MUNICIPIO IV ISTITUTO COMPRESIVO ALBERTO SORDI  
 SCUOLA PRIMARIA  
 VIA PIAZZA GOLA n° civico 64  
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 18/01/2024 ORA 11.50  
 DA MONICA GIUGANINO FEDERICA SPUNTANELLI

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (ELIOR)

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		17	4	252	23	18	
II							
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)

314

(di cui 15 DIETE SPECIALI)

Istituto Comprensivo  
ALBERTO SORDI

Data 27/01/2024 Prot. 227

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 PIZZAIOLA	COME DA MENU	X 90%	
Secondo	CRESCENZA	COME DA MENU	X 50%	
Contorno	CAROTE ALTEGAMBÈ	COME DA MENU		X
Frutta / Dessert	MANDARINI/ANANAS		X 50%	
Pane			X 50%	

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

OSSERVAZIONI

ALL' ARRIVO, CI VIENE FORNITO IL KIT COMPLETO.  
 I PAVIMENTI SONO STATI APPENA LAVATI. TAVOLA GIÀ APPARECCHIATA  
 ALLE ORE 12.00 ARRIVA LA SEZ. INFANZIA/ORE 12.30 I TURNO P. / 13.30 II TURNO  
 IN DISPENSA, TUTTO IN ORDINE, MA È ROTTO IL FRIGO DEDICATO AL LATTICIA  
 SOSTITUITO CON UNO PROMISSO. IN CUCINA È ROTTO IL BOLLITORE E LA  
 PORTA A VETRI VERSO L' ESTERNO È ANCORA ROTTA.  
 SI SEGNA LA TEMPERATURA DELL' AMBIENTE UN PO' BASSA NEL REFETTORIO.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

*Jedeta Sprunorel*  
*Mosca Paganò*