

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 COMPRESIVO ALBERTO SORDI

SCUOLA PLESSO INFANZIA

VIA ZANARDINI

n° civico 103

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 18/3/2022 ORA 11,15

DA METALLI/CHEVALIER

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (ELIOR)

AUTOGESTIONE specificare ditta (.....)

Tipologia di centro di ristorazione scolastica: IN SEDE

CENTRO COTTURA

TERMINALE trasportato dalla scuola..... via .....

**1. UTENZA**

Turno <i>UNICO</i>	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I	12,15	55	9				
II							
III							
IV							
V							
	Totale	55	9				

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

Totale generale utenti  
(Alunni + Adulti)

64

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 SUGO DI SPIGOLA	IDEM		X
Secondo	UOVA STRAPAZZATE	//	X	
Contorno	FINOCCHI GRATINATI	//		X
Frutta / Dessert	MELA	//	X	
Pane	PANE	//	X	

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

OSSERVAZIONI

.....  
 Vedi Allegato  
 .....  
 .....

FIRMA LEGGIBILE

*[Handwritten signature]*

FIRMA LEGGIBILE

*[Handwritten signature]*

Commissione mensa 2022-26 I.C. Alberto Sordi

Verbale n. 1 del 18 marzo 2022

Plesso infanzia Via Zanardini

Sopralluogo effettuato a cura di Monica Metalli e Monica Chevalier in data 18 marzo 2022 alle ore 11,15 circa, dopo controllo Green Pass e aver indossato il kit di protezione fornito dal personale.

Il personale della mensa presente è la sig. B. in qualità di cuoca e l'assistente la signora ?

Al momento del sopralluogo era presente anche un responsabile della ditta titolare dell'appalto il quale si è impegnato per il ripristino (scartavetratura e ripittura) di un tubo di scolo del tetto che passa all'interno del refettorio e della sostituzione o riparazione del tritacarne/monoriduttore, rotto dal 2020.

Allo stato attuale qualora il menù preveda polpette, la carne viene portata a macinare in altra struttura prossima con macchinario funzionante e poi riportata all'infanzia.

Nulla da eccepire in merito all'igiene degli ambienti cucina, dispensa e refettorio anche se quest'ultimo al momento non è utilizzato.

Sarebbe preferibile, poiché i membri della commissione mensa non possono toccare nulla, porre le confezioni all'interno della dispensa in una posizione in cui la data di scadenza sia facilmente visibile.

E' stata fatta presente la mancanza di cucchiari e coltelli monouso, ma ci dicono che è in arrivo con il prossimo carico.

Il primo piatto di oggi prevedeva pasta con spigola, finocchi e besciamella. Si segnala che la spigola pur ben sfilettata non era spellata e presentava scaglie.

Null'altro da segnalare.

Roma 18 marzo 2022