

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 14 ISTITUTO COMPRENSIVO P. NERUDA  
 SCUOLA PRIMARIA PABLO NERUDA  
 VIA CASAL DEL TARLO n° civico 212  
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 07/04/22 ORA 11:00 - 13:00  
 DA IACONO GIUSEPPINA / REVEGIA GIUSEPPE

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:  
 APPALTO specificare ditta (FABBLA FOOD SPA)  
 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>11:30</u>			<u>30</u>	<u>6</u>		<u>6</u>
II							
III							
IV							
V							
	<b>Totale</b>						

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

**Totale generale utenti  
 (Alunni + Adulti)**

PANZI SERVITI IN AULA  
 PER ESIGENZE COVID-19

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 Poltonna	h	X	
Secondo	Bocce di Pollo e Fagioli	h	X	
Contorno	Fedgriolini	h	X	
Frutta / Dessert	MELA	h	X	
Pane				

NOTA: ABBIAMO PARLATO CON TUTTI I BARBINI DEL 1° E 2° GRUPPO DI PRANZO O VERO I°, II°, III°, IV° TRANNE QUALCHE ECCEZIONE IL CIBO È RISULTATO BUONO ANCHE AL NOSTRO ASSAGGIO. QUALCHE DOCENTE HA LORIENTATO DI ALCUNE PIETANZE E SECONDO LORO ALCUNI CIBI ANDREBBERO TOLTI DALLA DIETA PERCHÉ NON VENGONO PROPRIO TANGIATI DAI BARBINI E SOSTITUITI CON ALTRI.

## 3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	insuff.	suff.	<del>buono</del>	ottimo
DISPENSA	insuff.	suff.	buono	<del>ottimo</del>
REFETTORIO AULA	insuff.	suff.	<del>buono</del>	ottimo

## OSSERVAZIONI

BUONA LA PULIZIA DI LOCALI E ATTREZZATURE, PERSONALE VESTITO ADEGUATAMENTE. PRODOTTI ALIMENTARI CONSERVATI IN MODI IDONEI. SAREBBE NECESSARIO FARE I CONTROLLI DELL'ACQUA POTABILE. IL SUPERVISORE DELLA CUCINA (CUCCA) HA LAMENTATO CHE SE CI SONO PROBABILI DEFICIT SONO DOVUTI ALLA CUCINA TROPPO PICCOLA PER LA TOLE DI PASTI DA PREPARARE E LA CARENZA DI PERSONALE.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

NOTA: I PASTI PER GLI ALLERGICI SONO PREPARATI DA UN SOLO OPERATORE QUESTO È QUANTO CONFESSATO DAL RESPONSABILE DELLA CUCINA, E QUESTA PROBLEMATICA FA SÌ CHE I PASTI PER I BARBINI ALLERGICI ARRIVANO FREDDI NELLE CLASSI. POI CREDIAMO CHE I CONTENITORI USATI PER IL CIBO NON SONO PROPRIO IDONEI POICHÉ ALCUNE PIETANZE CHE DALLA CUCINA ESCONO CON DEI SUGHETTI AL MOMENTO DELLA CONSUTAZIONE RISULTANO ASSUTTI PERCHÉ IL CONTENITORE SI IMPREGNA DEL SUGHETTO DELLE PIETANZE.