

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... XIV ...ISTITUTO COMPRENSIVO... PABLO NERUDA
 SCUOLA... PABLO NERUDA - PRIMARIA
 VIA... CASAL DEL MARHO, 212 n° civico... 212
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA... 31-01-22 ...ORA... 11:15 - 12:35
 DA... KARINA CAMAIONI - MIRKO TIBURZI

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (... FABBRO 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							
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)	
---	--

PRANZI SERVITI NELLE AULE
 in porzioni singole chiuse
 per questioni covid

I bambini presenti a scuola sono circa la metà
 del solito per quarantena.

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	Polenta Al Ragù	Polenta Al Ragù		X
Secondo	/	/	/	/
Contorno	Fagiolini Lessi	Fagiolini Lessi	X	
Frutta / Dessert	Frutta di STAGIONE	Frutta di STAGIONE	X	
Pane	PANE	PANE	X	

NOTA: Interpellati i bambini di 2 classi II e una IV, generalmente trovano buoni i pasti (apparte poche eccezioni di bambini) MA NON gradivano il menù di oggi anche se al nostro assaggio era tutto ottimo.

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

Aule (Covid)

OSSERVAZIONI

Buona la pulizia dei locali e attrezzatura. Buone la separazione degli spazi di preparazione, confezionamento, ecc. Adeguate le condizioni di conservazione degli alimenti e le temperature di refrigerazione. Buona l'igiene del personale anche se solamente le 3 cuochie felpe/magliani di colore scuro sopra il camice bianco. tali felpe/magliani andrebbero indossati sotto al camice bianco per evitare contaminazione crociate.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

L'acqua somministrata ai bambini è in caraffa presa dai rubinetti. È necessario eseguire controlli dei vari parametri di potabilità dell'acqua in uscita dai rubinetti, almeno ogni 6 mesi.