ROMA CAPITALE	Procedura aperta per l'affidamento del Servizio di Ristorazione Scolastica Periodo 01.01.2013 - 30.06.2017

Modello M
Check list ad uso della Commissione Mensa

MUNICIPIO...F..... SCUOLA...I.C. REGINA MARGHERITA.....
VIA...Madonna dell'Orto, 2.....
CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA...10-2-2017.....ORA.....
Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:
☒ APPALTO specificare ditta (.....EZIOR.....)
☐ AUTOGESTIONE specificare ditta (.....)
Tipologia di centro di ristorazione scolastica:
☒ CENTRO COTTURA
☐ TERMINALE trasportato dalla scuola.....
via .....

1. UTENZA DEI LOCALI

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I		46	6	72	6		
II				167	14		
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)	311

2. CONTROLLO MODALITÁ DI SOMMINISTRAZIONE MENU

	Menu previsto	Menu erogato	*Percentuale di gradimento
Primo	MINESTRA DI PATATE	—	90%
Secondo	MOZZARELLA	—	100%
Contorno	CAROTE FILANGE	—	50%
Frutta / Dessert	ARANCE	—	100
Pane	Si		Si

***Percentuali di gradimento**
- **Accettato**: piatto gradito da oltre il 50% degli utenti
- **Accettato in parte**: piatto gradito tra il 30% e il 50% degli utenti
- **Rifiutato**: piatto gradito da meno del 30% degli utenti

3. CONTROLLO SCADENZA DEI PRODOTTI

☒ non scaduti ☐ scaduti

Se scaduti : Tipologia .....
Quantità .....

4. CONTROLLO IGIENE DEI LOCALI

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

OSSERVAZIONI
ABBIAMO PARLATO CON IL COLLABORATORE RIGUARDO VARIE SEGNALAZIONI RICEVUTE NEL TEMPO RIGUARDO LA DUREZZA DELLA CARNE DELLO SPEZZATINO E DELLA CONSISTENZA DELLA PRIMA NON GRADITA AI PIÙ. PER IL RESTO TUTTO OK.

FIRMA LEGGIBILE Paola Sacchi

FIRMA LEGGIBILE Claudia Pini