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 I SCUOLA I.C. Regina Margherita - Plesso Badini

VIA Sant'Alessio

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 26-3-2018 ORA 12,45

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

☐ APPALTO specificare ditta (.....)

☒ AUTOGESTIONE specificare ditta (ELIOR)

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							
II	12,30	[illegible]	[illegible]	56	4		
III	13,30			121	6	[illegible]	[illegible]
IV							
V		-			-	-	
	Totale			177	10		

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	187

2. CONTROLLO MODALITÁ DI SOMMINISTRAZIONE MENU

	Menu previsto	Menu erogato	*Percentuale di gradimento
Primo	Pennette al pesto	"	Accettato
Secondo	Abbacchio cupolato	"	accettato in parte
Contorno		"	accettato
Frutta / Dessert	"	"	"
Pane	"	"	"

***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

Note: Sale e Olio non presenti in sala; non informate neppure rispetto si parmiggiano; troviamo MERENDINE all'ormeggio TARTARI con ciocciodi PALMA - CHIEDIAMO DI PORTARLE VIA e NON DARLE AI BAMBINI

ELEM: IVA arriva alle 13,35; IIIA arriva alle 13,40 e IIIB e IVA.

FIRMA LEGGIBILE [signature]

FIRMA LEGGIBILE [signature]