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 IC Regina Margherita
VIA Madonna dell'Orto 1
CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 5/10/2018 ORA 12 - 14

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	12,45	54	7				
II	19,00	4		77	6		
III	13,10			129	9		
IV							
V							
	Totale	54	7	206	15		

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	282

2. CONTROLLO MODALITÁ DI SOMMINISTRAZIONE MENU

	Menu previsto	Menu erogato	*Percentuale di gradimento
Primo	Pasta con ricotte pomodoro	(Ditali e Rigatoni) "	Accettato
Secondo	polpetta [illegible]	polpetta bianzino	accettato in parte
Contorno	carote flange	carote flange	accettato (45% NO)
Frutta / Dessert	Banane / uva	Banane (piccoli) / uva (grandi)	accettato
Pane			accettato

***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

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

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

IA arriva alle *12,22; ~~NON TROVIAMO IL PIATTOCAMPIONE~~
(* la maestra motiva con un bimbo che ha sporcato indumenti x bisogni)
Troviamo menù da "offerta tecnica" di or: Pasta rosa; panatine di filetti di spigola; + carote julienne. Incontriamo il dott S. Nebbia - Ispettore del Municipio; ci fanno osservare che occorrono termometri interni nei congelatori (dott. Nebbia): non ci sono)
IB arriva alle 13,15; IA arriva alle 13,21

FIRMA LEGGIBILE [signature]

FIRMA LEGGIBILE [signature]

Dott. Stefano Nebbia

- pareti scrostate (pittura) 1ª e 2ª sala a destra entrando
- mancano le zanzariere nella 1ª e 2ª sala sulla destra
- finestra bloccata nella 2ª sala sulla sinistra
- controtelaio 2ª porta a sinistra uscendo dalla cucina è staccata dalla parete sul lato sinistro