



ROMA CAPITALE

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

PERIODO 1.1.2013/30.06.2017

**MODELLO M – CHECK LIST AD USO DELLA
COMMISSIONE MENSA**

lavoro

Modello M

Check list ad uso della Commissione Mensa

MUNICIPIO...XV... SCUOLA...G. TOMASSEN...

VIA...CASSIA 1694...

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA...05/11/2018... ORA...12:00...

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

☒ APPALTO specificare ditta (...ELIOS...)

☐ 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	12:00	17	4	144	5	/	/
II	13:00	/	/	86	7	/	/
III	13:45	/	/	107	7	/	/
IV							
V							
	Totale						

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	324+23
---	--------

2. CONTROLLO MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE MENU

	Menu previsto	Menu erogato	*Percentuale di gradimento
Primo	PASTA CON PESTO	/	100%
Secondo	ABBACCHIO + PATATE	/	80%
Contorno	PATATE	/	80%
Frutta / Dessert	MELA	/	/
Pane	/ 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

med.

3. CONTROLLO SCADENZA DEI PRODOTTI

☒ non scaduti☐ scadutiSe scaduti : Tipologia
Quantità

4. CONTROLLO IGIENE DEI LOCALI

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

OSSERVAZIONI

DA RIVEDERE LE DOSI DI SALE NELLE PIETANZE:-
- PERCHE' ECCESSIVO -
- BROCCHE DELL'ACQUA USURATE -

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

TIRRA

Luigi D'Amico
Monica De Gioro
Giuseppe Di Blasi

fue