

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 <u>VI</u> SCUOLA <u>VIA CASSIA 1634</u>
VIA <u>CASSIA 1634</u>
CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA <u>25/3/13</u> ORA <u>12:00</u>
Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:
☒ APPALTO specificare ditta (..... <u>ELIOR</u>))
☐ 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	<u>12:20</u>	<u>52</u>	<u>7</u>				
II							
III							
IV							
V							
Totale		<u>52</u>	<u>7</u>				

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	<u>59</u>
---	-----------

2. CONTROLLO MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE MENU

	Menu previsto	Menu erogato	*Percentuale di gradimento
Primo	<u>CONCHIGLIE RIGATE</u>	<u>IDET</u>	<u>100%</u>
Secondo	<u>SALTI ALLA ROMANA</u>	<u>IDET</u>	<u>100%</u>
Contorno	<u>SPINACI ALL'OLIO</u>	<u>IDET</u>	<u>30%</u>
Frutta / Dessert	<u>MANDARINO</u>	<u>MANDARINO</u>	
Pane	<u>PANE</u>	<u>PANE</u>	

*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

Handwritten signature

3. CONTROLLO SCADENZA DEI PRODOTTI

☒ non scaduti☐ scadutiSe scaduti : Tipologia
Quantità

4. CONTROLLO IGIENE DEI LOCALI

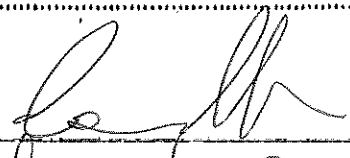
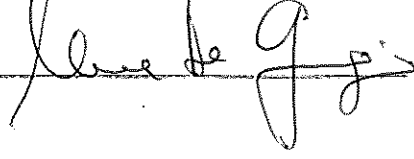
CUCINA ☐ insuff.☐ suff.☒ buono☐ ottimoDISPENSA ☐ insuff.☐ suff.☒ buono☐ ottimoREFETTORIO ☐ insuff.☐ suff.☒ buono☐ ottimo

OSSERVAZIONI

.....
.....
.....
.....
.....

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE


.....

.....

