



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**

lwoe

3. CONTROLLO SCADENZA DEI PRODOTTI non scaduti scaduti

Se scaduti : Tipologia

Quantità

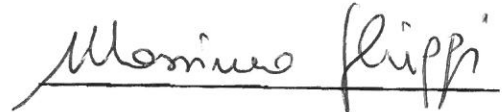
4. CONTROLLO IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	<input type="checkbox"/> insuff.	<input type="checkbox"/> suff.	<input checked="" type="checkbox"/> buono	<input type="checkbox"/> ottimo
DISPENSA	<input type="checkbox"/> insuff.	<input checked="" type="checkbox"/> suff.	<input type="checkbox"/> buono	<input type="checkbox"/> ottimo
REFETTORIO	<input type="checkbox"/> insuff.	<input type="checkbox"/> suff.	<input checked="" type="checkbox"/> buono	<input type="checkbox"/> ottimo

OSSERVAZIONI

1- SI OSSERVA CHE LA CARNE VIENE SERVITA A PEZZI SOLO PER INFANZIA E PRIME. ALLE ALTRE CLASSI VIENE SERVITA A FETTE E SICCOME NON VENGONO DATI I COLTELLI, I BAMBINI SONO COSTREZZI A DISEDUCATIVE ACROBAZIE PER POTERLA MANGIARE. 2- STESSO DISCORSO PER KIWI CHE VIENE EROGATO INTERO, TAGLIATO A MEZZA DAI MAESTRI/E E POI MANGIATO CON IL CUCCHIAIO. LE MELE INVECE VENGONO EROGATE INTERE (CON BUCCHIA) ED E' POSSIBILE MANGIARLE SOLO A MORSI

FIRMA LEGGIBILE



FIRMA LEGGIBILE

