

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici

Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di I grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al DM. 10 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n.15- periodo 1° settembre 2021 - 31 luglio 2026

Check list ad uso della Commissione Mensa

(da compilare in stampatello in maniera chiara e leggibile)

MUNICIPIO.....II.....ISTITUTO COMPRENSIVO.... SETTIMO CIRCOLO MONTESSORI.....

SCUOLA VILLA PAGANINI

LARGO DI VILLA PAGANINI n° civico 9..

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA.....6/ 12 /2024.....ORA.....13.30

DA MARIA PAOLA ZERELLA e PILAR SORIA

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (.....COMPASS.....)

AUTOGESTIONE specificare ditta (.....)

Tipologia di centro di ristorazione scolastica:

CENTRO COTTURA

TERMINALE trasportato dalla scuola..... via

1. UTENZA

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I							
II	13.30			34	3		
	Totale						

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

**Totale generale utenti
(Alunni + Adulti)**

147

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici
 Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di I grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al DM. 10 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n.15- periodo 1° settembre 2021 - 31 luglio 2026

2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo		Lasagna	90%	10%
Secondo		NO		
Contorno		Fagiolini	15%	75%
Frutta / Dessert		Kiwi / Banana	15%	75%
Pane		Sì	10%	90%

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	insuff.	suff.	buono	ottimo X
DISPENSA	insuff.	suff.	buono	ottimo X
REFETTORIO	insuff.	suff.	buono	ottimo X

OSSERVAZIONI

Il menù di oggi è stato invertito con quello di ieri poiché non era disponibile il latte per preparare la besciamella.

Piatto unico: lasagna molto gustosa, ricca, preparata con le sfoglie di pasta secca *Garofalo*, la besciamella è interamente cucinate dalle nostre cuoche. La maggior parte dei bambini ha richiesto il bis!

Per contorno: fagiolini, teneri e ben conditi, molto buoni sebbene, in quanto verdura, apprezzati parzialmente dai bambini. Frutta: banana e kiwi, sempre apprezzata dai bambini, di origine bio come da Allegato merceologico.

Per merenda i bambini hanno ricevuto il *Plumcake Midi*, incartato singolarmente. Tale elemento, valutato con la nota app Yuka è risultato di qualità scarsa: troppo calorico, ricco di zuccheri e additivi considerati a rischio per la salute.

I locali della mensa sono risultati come sempre impeccabili per cura e pulizia.

FIRMA LEGGIBILE

Maria Pedrotti

FIRMA LEGGIBILE

P. Pica