

**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: VII CIRCOLO MONTESSORI C. PINI

SCUOLA: PLESSO PRINCIPALE VIA: S. M. GORETTI n° 41

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA: 10/01/2025 ORA: 12.30

DA: MARIANGELA LEMBO e CELESTE RENZELLI

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO (specificare ditta): COMPASS

AUTOGESTIONE (specificare ditta): /

Tipologia di centro di ristorazione scolastica:

CENTRO COTTURA X

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		134	19				
II				180	17		
III				226	13		
IV							
V							
	<b>Totale</b>	134	19	406	30		

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

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

589

  <p>Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico</p>	<p>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</p>
--	---

## 2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
<b>Primo</b>	RISO BASMATI CON ORTAGGI	CONFORME	40%	60%
<b>Secondo</b>	POLPETTA DI ORATA	CONFORME	80%	20%
<b>Contorno</b>	CAROTE JULIENNE	CONFORME	90%	10%
<b>Frutta / Dessert</b>	MELA	CONFORME	60%	40%
<b>Pane</b>	BIANCO	CONFORME	100%	0%

## 3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

### OSSERVAZIONI

Lo spazio mensa risulta in perfetto stato di gestione, il personale è adeguato e conforme a quello previsto. Il contorno per l'ultimo turno ha previsto i finocchi gratinati al posto delle carote julienne, rispettando la disposizione municipale del giorno prima. Piatti campione non esposti. L'ultimo turno utilizza piatti monouso riflettendo il perpetuarsi del mal funzionamento dell'apparecchio lavastoviglie. Ugualmente la situazione delle lampade a neon non è migliorata e segnaliamo venti neon guasti.

FIRMA LEGGIBILE

*Celeste Rengelli*

FIRMA LEGGIBILE

*Mariangela Lembo*