

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	PASTA ALL'OLIO	PASTA AL PESTO (VEGANO)	IN PARTE*	
Secondo	POLPETTE DI CECI AL SUGO	POLPETTE DI CECI AL SUGO		RIFIUTATO**
Contorno	SPINACI ALL'OLIO	SPINACI ALL'OLIO		RIFIUTATO**
Frutta / Dessert	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA (KIWI)		RIFIUTATO***
Pane	NO	NO		

\*Pasta al pesto: accettato in buona parte (tra il 60% ed il 70% degli utenti)

\*\* Polpette di ceci al sugo e spinaci: rifiutati dal 95% degli utenti

\*\*\* Frutta di stagione (kiwi): rifiutato in buona parte (tra il 60% ed il 70% degli utenti)

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

OSSERVAZIONI

**Pulizia locali:** mentre la cucina e la dispensa sono state trovate in ottime condizioni, lo stato del salone dopo i primi turni è solo buono, soprattutto sotto i tavoli e sulle sedie non è stata mai effettuata pulizia durante il servizio tra un turno ed il successivo; in questa giornata la pulizia è stata agevolata dall'assenza del pane.

Sotto il lavello della cucina sono stati visti attrezzi e materiale da idraulico che non ineriscono l'attività di cucina.

**Locali:** permane la situazione di sporcizia esterna dei vetri.

**Raccolta differenziata:** va verificato questo aspetto, in quanto il cibo non accettato insieme alle tovaglie di carta sono stati inseriti insieme nei medesimi sacchi neri.

**Porzioni:** i piatti erano tutti predisposti secondo il "piatto campione", quindi non si è notata la differenza di grammatura prevista tra i vari turni in base all'età (es. tra i 60 gr. di pasta dell'infanzia ed gli 80 gr. per gli adulti)

**Cibo:**

- pasta al pesto: salatura eccessiva;

- polpette di ceci al sugo: rifiutate dal 95% degli utenti. Odore gradevole, ma la pezzatura "grande" non aiuta in quanto la parte interna non è raggiunta dal pomodoro e dalla cottura gratinata al forno, pertanto ha un sapore "meno gradevole".

- spinaci: erano secchi, olio non evidente malgrado siano previsti tra i 4 e i 6 gr. per piatto di spinaci.

- mele per merenda: erano già tutte sbucciate da prima di ogni turno, con evidente cambio di colore e scurimento.

Il menù come strutturato oggi, senza pane e con una pasta dal sapore "deciso", ha fatto sì che circa un 20% dei bambini (specialmente i più "difficili") siano rimasti a digiuno.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

**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 2 ISTITUTO COMPRENSIVO MONTESSORI M.C. PINI****SCUOLA PLESSO FRATELLI BANDIERA****PIAZZA RUGGERO DI SICILIA**

n° civico 2

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA **23/01/2025** ORA **11.45**DA **TRANDAFIR ANA MARIA / MANCINETTI FABIO**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	11.45	74	14				
II	12.00			41	4		
III	12.45			113	13		
IV	13.30			70	5		
V	14.00					8	1
	<b>Totale</b>	<b>74</b>	<b>14</b>	<b>224</b>	<b>22</b>	<b>8</b>	<b>1</b>

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

<b>Totale generale utenti (Alunni + Adulti)</b>	<b>343</b>
---	------------