

**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 **29/01/2025** ORA **12.25**

DA **DI BATTISTA SARAH / 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	89	13				
II	12.00			42	3		
III	12.45			112	12		
IV	13.30			80	9		
V	14.00					57	6
	<b>Totale</b>	<b>89</b>	<b>13</b>	<b>234</b>	<b>24</b>	<b>57</b>	<b>6</b>

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

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

**423**  
(380 + 43)



## 2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
<b>Primo</b>	PASTA CON PISELLI	PASTA CON PISELLI	55%*	45%
<b>Secondo</b>	FUSO (Infanzia) COSCIO DI POLLO ARROSTO (Prim/Sec)	FUSO (Infanzia) COSCIO DI POLLO ARROSTO (Prim/Sec)	90%	10%
<b>Contorno</b>	FINOCCHI AL TEGAME	FINOCCHI AL TEGAME		100%**
<b>Frutta / Dessert</b>	FRUTTA	SPREMUTA DI ARANCIA	80%	20%
<b>Pane</b>	SI	SI	50%	50%

\*Pasta con piselli: accettato in parte

\*\*Finocchi al tegame: rifiutato dalla totalità degli utenti

## 3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	insuff.	suff.	buono	ottimo
DISPENSA	insuff.	suff.	buono	ottimo
REFETTORIO	insuff.	suff.	buono	ottimo
		Saletta	Salone	

## OSSERVAZIONI

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

### Cibo:

- pasta con piselli: ben amalgamata e profumata, buon sapore; se fino alle 3° primaria il gradimento è elevato (70%) negli anni successivi la percentuale è nettamente inferiore e moltissima pasta è stata buttata.

- fuso/coscio di pollo: malgrado sia stato gradito da quasi tutti, si segnala come una certa parte degli alunni si trova in difficoltà nel mangiarlo per l'assenza di coltelli. Nella preparazione della scuola dell'infanzia permette il 100% del gradimento.

- finocchi: rifiutati dal 100% degli utenti, alunni ed adulti. Sono cucinati bene, ma non sono in alcun modo graditi.

- pane: è molto umido al centro del filone tagliato. Non è buono. Con questa soluzione (dare un intero filone a gruppo classe da aprire al momento) ne viene buttato tantissimo.

(segue pagina successiva)

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

## OSSERVAZIONI (segue)

**Pulizia locali:** mentre la cucina e la dispensa sono state trovate in ottime condizioni, lo stato del salone e delle salette dopo i primi turni è solo buono e sufficiente, soprattutto sotto i tavoli e sulle sedie dove non è stata effettuata una adeguata pulizia durante il servizio tra un turno ed il successivo.

### **Modulazione turni:**

Più di 400 bambini divisi in 5 turni mangiano in circa mezz'ora primo, secondo, contorno, pane e frutta che è molto poco.

Inoltre, alcune classi sono allocate al 3° piano, quindi il tempo per consumare il pasto si riduce ulteriormente (visti i tempi di discesa per le scale fino al piano -1) contribuendo ad aumentare la frenesia.

I molti turni ed il ritmo serrato rendono improbabile una pulizia accurata tra un turno e l'altro (residui del pasto del turno precedente per terra, impronte nere perché si calpestano zone dove è caduta dell'acqua).

Essendoci la capacità logistica di ospitare più utenti per turno (molte file di tavoli sono vuote), si auspica che si possa ottenere la riduzione a 4 turni (come periodo pre-covid), affinché migliori la gestione complessiva (sia del tempo di somministrazione e consumo dei pasti che delle pulizie tra i vari turni)

**Locali:** permane la situazione di sporcizia esterna dei vetri. Auspicabile programmare pulizia/manutenzione straordinaria sui serramenti perimetrali.

**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.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

Sarah Di Battista

Federico