

**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 **05/02/2025** 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	14				
II	12.00			49	3		
III	12.45			107	13		
IV	13.30			89	7		
V	14.00					53	3
	<b>Totale</b>	<b>89</b>	<b>14</b>	<b>245</b>	<b>23</b>	<b>53</b>	<b>3</b>

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

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

**427**  
(387 + 40)



## 2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
<b>Primo</b>	PASTA AL RAGU' DI CARNE DI AGNELLO	PASTA AL RAGU' DI CARNE DI AGNELLO	80%	20%*
<b>Secondo</b>	TORTINO DI PATATE	TORTINO DI PATATE	95%	5%
<b>Contorno</b>				
<b>Frutta / Dessert</b>	SPREMUTA DI ARANCIA	SPREMUTA DI ARANCIA	80%	20%
<b>Pane</b>	BIANCO (Infanzia) INTEGRALE (Prim + Sec)	BIANCO (Infanzia) INTEGRALE (Prim + Sec)	60%	40%

\*Pasta al ragù di agnello: rifiutato dalla quasi totalità degli adulti

## 3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

### OSSERVAZIONI

**Porzioni:** si è notata correttamente la differenza di grammatura prevista tra i vari turni in base all'età.

**Cibo:**

- pasta con ragù di agnello: il piatto è cucinato bene. Soprattutto gli adulti non lo hanno mangiato per il forte odore che ha il ragù di agnello, specialmente se viene messa nel piatto molta carne.

- tortino di patate: gradito da quasi la totalità degli utenti, è un piatto ben fatto e gradevole.

- pane: anche quello integrale 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.

In un caso di pasto per celiaci, la pasta era completamente a pezzi (dovuto al tipo di pasta?) ed ha richiesto l'uso del cucchiaino, altrimenti non risultava mangiabile.

(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 restano residui di cibo.

### **Modulazione turni:**

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:** dopo numerose ispezioni si è notato con piacere l'utilizzo di sacconi della differenziata per l'umido e non più i sacchi neri dove viene messo il cibo non accettato insieme alle tovaglie.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

*Sarah Di Battista*

*Federico Monti*