

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.....21/ 2 /2025.....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  |           |           | 37        | 3         |            |           |
|       | Totale |           |           |           |           |            |           |

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

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

**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  |
| <b>Primo</b>            |               | Pasta con fagioli tritati | 95%               | 5%  |
| <b>Secondo</b>          |               | Uova                      | 85%               | 15% |
| <b>Contorno</b>         |               | Broccoli                  | 40%               | 60% |
| <b>Frutta / Dessert</b> |               |                           |                   |     |
| <b>Pane</b>             |               | Sì                        | 100 %             | %   |

## 3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

|            |         |       |       |                 |
|------------|---------|-------|-------|-----------------|
| CUCINA     | insuff. | suff. | buono | ottimo <b>X</b> |
| DISPENSA   | insuff. | suff. | buono | ottimo <b>X</b> |
| REFETTORIO | insuff. | suff. | buono | ottimo <b>X</b> |

### OSSERVAZIONI

Il pranzo di oggi era conforme al menu previsto.

Il primo piatto prevedeva pasta Armando con fagioli tritati al mini pimer, forse leggermente scotta, è stata molto apprezzata dalla maggior parte dei bambini, alcuni dei quali hanno richiesto il bis.

Il secondo consisteva in uova strapazzate, saporite, di un bel colore giallo anche queste molto gradite, alcuni bambini le hanno mangiate mettendole su una fetta di pane a mo' di bruschetta!

Il contorno consisteva broccoli romaneschi all'olio Bio, gustosi apprezzati, come avviene un po' per tutte le verdure, da una parte dei bambini.

Per merenda i bambini avranno poi ricevuto come frutta, la banana.

I locali della mensa sia di ristorazione, che la cucina che la credenza, sono risultati molto puliti e ordinati.

FIRMA LEGGIBILE

*Maria Paola Ferrero*

FIRMA LEGGIBILE

*Paola*