

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.....
 SCUOLA.....VILLA PAGANINI.....
 VIA.....LARGO DI VILLA PAGANINI..... n° civico...9...
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA.....21/03/2025.....ORA...13:30.....
 DA...MARIA PAOLA ZERELLA E ALMUDENA MAMPASO.....

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (...COMPAS.....)

AUTOGESTIONE specificare ditta (.....)

Tipologia di centro di ristorazione scolastica:

CENTRO COTTURA

TERMINALE trasportato dalla scuola.....

1. UTENZA

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I							
II	13:30			19	1		
III							
IV							
V	13:30			17	1		
	Totale			36	2		

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	38
---	----

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 AL PESTO	CONFORME	85%	15%
Secondo	POLPETTE DI CECI	CONFORME	90%	10%
Contorno	SPINACI	CONFORME	70%	30%
Frutta / Dessert	ARANCIA	CONFORME	90%	10%
Pane	NO	CONFORME		

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

OSSERVAZIONI

Oggi ai bambini è stato proposto il Menu green! Come primo piatto c'era la pasta al pesto vegetale, generalmente gradita ma alcuni bambini hanno lamentato uno "strano sapore dell'olio", in effetti nella composizione, solo una piccola percentuale (14%) era rappresentata da olio extravergine di oliva, il resto era olio di girasole ~~ed altri~~ che riteniamo non dovrebbe esserci in un condimento, a crudo, di primo piatto! Chiediamo dunque che vengano forniti sughi pronti con olio extravergine di oliva esclusivamente. Per secondo c'erano le polpette di ceci al pomodoro; gradevoli! I ceci sono stati messi a bagno dalle nostre cuoche per la reidratazione e successivamente amalgamati al pane e al pomodoro. Gli spinaci erano forse un po' troppo cotti con effetto "pappetta" ma di sapore buono. Le arance, sebbene a fine stagione, sono risultate succose e dolci. I locali della mensa e le modalità di conservazione degli alimenti sono risultati impeccabili come sempre da un punto di vista igienico ed ambientale.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE