

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 **04/11/2025** ORA **11.45**

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	129	18				
II	12.00			100	8		
III	12.45			115	12		
IV	13.30			54	5		
V	14.00					8	1
	Totale	129	18	269	25	8	1

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	450
---	------------



2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	RISOTTO CON ZUCCA	RISOTTO CON ZUCCA	60%*	40%
Secondo	FRITTATA CON PATATE	FRITTATA CON PATATE	75%	25%
Contorno				
Frutta / Dessert	FRUTTA	FRUTTA (Mela)	50%**	50%**
Pane	SI	SI	70%***	

*Risotto con zucca: il fatto che sia poco compatto e con un pò troppo brodo per il 40% degli utenti lo rende poco appetibile.

** Frutta: gradimento del 80% alla Infanzia e del 20% alla Primaria/Secondaria: la differenza è data dal doverla mangiare con la buccia per gli alunni più grandi. Si segnala che questa volta era stata servita già a spicchi, ma alcuni di questi avevano ancora attaccato il bollino del produttore sulla buccia.

*** Pane: quello di tipo bianco è più gradito rispetto all'integrale. Tuttavia con la soluzione di dare un intero filone a ogni gruppo classe - da aprire al momento - ne viene buttato tantissimo.

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

Pulizia locali: la cucina e la dispensa sono state trovate in ottime condizioni.

Lo stato del salone dopo i primi turni è buono.

La saletta che viene utilizzata dalla "sezione ponte" resta appena sufficiente per le condizioni dei pavimenti, sporchi di residui di cibo (specialmente pane e frutta) dovuto ai tempi troppo stretti tra un servizio ed il successivo.

Locali:

- permane la situazione di sporcizia esterna dei vetri e sarebbe auspicabile programmare pulizia/manutenzione straordinaria sui serramenti perimetrali.
- perdita di acqua sul soffitto sopra i frigoriferi della dispensa e nella zona di ingresso del personale di servizio (dove vengono anche accatastate le bottigliette di acqua) con caduta di calcinacci.

Servizio pasti: esclusivamente per l'Infanzia, considerati i numerosi bicchieri che vengono rotti ad ogni servizio, si suggerisce di trovare una alternativa che renda:

- più sicuri i bambini
- migliore la gestione del servizio: una volta che vengono rotti ci sono decine di pezzi di vetro per la saletta che rendono difficile la continuazione del servizio (cambio di tavoli, controllo se ci sono pezzi vicino al cibo ecc.)
- pulizia più accurata dei locali dai vetri residui.

Raccolta differenziata: tutto il cibo non accettato viene gettato in sacconi neri, che poi vengono inseriti dentro sacchi bianchi del tipo compostabile. Ad avviso di chi effettua l'ispezione non si tratta di un comportamento corretto.

Cibo e porzioni: conformità rispetto al "piatto campione".

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

Sarah Di Battista
Fabio Nanti