

ROMADipartimento 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..... **Montessori M. C. Pini**

SCUOLA..... **Fratelli Bandiera**

VIA..... **Piazza Ruggero di Sicilia** n° civico..... **2**

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA..... **05.11.2025** ORA..... **11.30-14.30**

DA..... **Ana Maria Trandafir e Giada Naccache**

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (..... **COMPASS**)

AUTOGESTIONE specificare ditta (.....)

Tipologia di centro di ristorazione scolastica:

X 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	113+15 ponte	20				
II	12			98	11		
III	12.45			118	13		
IV	13.30			41	3		
V	14					50	3
	Totale	128	20	257	27	50	3

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	485 (435+50)
---	-------------------------

2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	Pasta con crema di piselli	=	20%	
Secondo	Fusi/cosciotto pollo	=	70%	
Contorno	Finocchi al tegame	=	5%	
Frutta / Dessert	Mandarini	=	70%	
Pane	Pane	Pane bianco affettato	100%	

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

OSSERVAZIONI

Relazione ispezione mensa – Plesso “Fratelli Bandiera”

Durante l’ispezione è emerso che, pur essendo seguite scrupolosamente le ricette fornite dalle dietiste, la gradibilità dei piatti è risultata scarsa. Gran parte del cibo servito è rimasto inconsumato e smaltito come rifiuto.

Il personale mensa ha operato in modo efficiente, riuscendo a mantenere puliti e in ordine gli spazi tra i turni di servizio.

Nella sezione Ponte dell’infanzia si riscontra ancora la rottura frequente dei bicchieri di vetro, che complica il normale svolgimento del servizio.

Si segnala inoltre la presenza di un nido di vespe orientalis all’ingresso della mensa di via Berengario, per il quale si richiede intervento urgente di rimozione. Le finestre risultano ancora molto sporche, come già segnalato in precedenti verbali.

Il menù odierno ha previsto tre diverse proteine (piselli, parmigiano e pollo). Per i bambini con menù kosher viene servito petto di pollo, risultato però più secco e meno gradito.

Si rinnova la richiesta di revisione del menù, introducendo piatti più apprezzati.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE