

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 situate 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........ISTITUTO COMPRENSIVO...FANELLI-MARINI.....  
 SCUOLA...MARINI.....  
 VIA...DELLE SALINE..... n° civico...2.....  
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA...17/1/23.....ORA...12:00.....  
 DA...RIGUCCINI LORENZA, ZARA CANDEURO.....

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (...CIRFOOD.....)

AUTOGESTIONE specificare ditta (........)

Tipologia di centro di ristorazione scolastica:

CENTRO COTTURA

TERMINALE trasportato dalla scuola...ORIOU..... via

**1. UTENZA**

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I	<u>12:15</u>			<u>62</u>	<u>7</u>		
II	<u>13:15</u>			<u>46</u>	<u>5</u>		
III							
IV							
V							
	Totale			<u>108</u>	<u>12</u>		

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

Totale generale utenti  
(Alunni + Adulti)

120

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 sito nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al DM. 10 marzo 2020, Lott. 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 E FAGOLI	PASTA FAGOLI E PATATE	X	
Secondo	UOVA STRAPAZZATE	UOVA STRAPAZZATE	X	
Contorno	BIETA	BIETA		X
Frutta / Dessert	FRUTTA	SPIRELLATA ARANCA	X	
Pane	PANÈ		X	

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

OSSERVAZIONI

FORNITI KIT MONOUSO, NELLA SALA ERANO CONSULTABILI SIA IL MENU INVERNALE CHE LE GRAMMATURE DEL PASTO  
 ODIERNO, ANCHE SE IL PIATTO CAMPUMP ERA INCOMPLETO. DISPENSA ORDINATA E MOLTE SOLITA, TUTTO OK  
 ETILHE TRAPAZZATE... E... CON... SCADENTE... IN... REGOLA... I PIATTI PER LE DIETE SPECIALE ERANO NOMINATIVI  
 E DISPOSTI VICINO ALLE MUESTRINE. IL TRASPORTATO E ARRIVATO IN ORDINE. LO SCALDI VIVANDE  
 ACCESSO E LA MINESTRA E STATA A... RITRO... SPICCATO... IL SECONDO E STATO SERVITO DOPO AVER  
 CONSUMATO IL PRIMO. SPICCATO BUONO ED IN QUANTITA ADEGUATA. LO SCALDI ERANO ADEGUATO  
 E IL PASTO A... MINESTRA... PATATE... ERA APETIBILE. TRA UN... TRAPAZZATE... LE... MANNI USANO  
 IL GROMPILLO PER LO SCOLIBITTO. SANIFICATO I TAVOLI MA E STATA USATA US COPA AL POSTO DEL  
 TIRA ACQUA... IL... P... E... FORNITO DI... CUCINA... E... A... RICHIESTA DI SPIEGAZIONI SU PERCHÉ  
 NON VENGA UTILIZZATA CI E STATO RISPOSTO CHE LA CAUSA E LA PRESENZA DI UNA RAMPA CA... LA...  
 PERICOLOSA) CHE COLLEGA CUCINA E SALA MENSE. RAMPE SIMILI SONO PRESENTI IN ALTRE MENSE SCOLASTICHE DI  
 ROMA SENTA CHE PER QUESTO SI OPTI PER IL TRASPORTATO.

FIRMA LEGGIBILE

Bruna Rigocini

FIRMA LEGGIBILE

Zaira Condolcho

Forniti Kit Monouso. Nella sala erano consultabili sia il menù invernale che le grammature del pasto odierno, anche se il piatto campione era incompleto. Dispensa ordinata e molto pulita, tutto era etichettato e con scadenze in regola. I piatti per le diete speciali erano nominativi e disposti vicino alle maestre. Il trasportato e' arrivato in orario, lo scaldavivande acceso e la minestra e' stata subito sporzionata. Il secondo e' stato servito dopo aver consumato il primo. Spremute buone e in quantità adeguata. Le porzioni erano adeguate e il pasto a nostro parere era appetibile, tra un turno e l'altro le ASM hanno usato il grembiule per lo sgombero, sanificato i tavoli, ma e' stata usata la scopa al posto del tira acqua. Il plesso è fornito di cucina e alla nostra richiesta di spiegazioni sul perché non venga utilizzata ci è stato risposto che la causa è la presenza di una rampa (a detta loro pericolosa) che collega la cucina e la sala mensa. Rampe simili sono presenti in altre mense scolastiche di Roma senza che per questo si opti per il trasportato.