



Check list ad uso della Commissione Mensa

(da compilare in stampatello in maniera chiara e leggibile)

MUNICIPIO...**II**.....ISTITUTO COMPRENSIVO.....**VII CIRCOLO MONTESSORI**.....

SCUOLA...**MARIA CLOTILDE - PINI**.....

VIA...**S.M. GORETTI**.....n° civico ..**41**..... CONTROLLO

EFFETTUATO IN DATA.....**28/05/26**.....ORA.....**12.15**.....

DA..... **CELESTE RENZELLI E MARIAGIULIA IACOPETTA**.....

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	12.00	145	21	177	16	33	2
II	12.20						
III	13.30						
IV	14.00			135	9		
	Totale	145	21	312	25	33	2

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

Totale generale utenti	538
(Alunni + Adulti)	490+48

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 burro e parmigiano	Pasta burro e parmigiano	100%	
Secondo	Medaglioni di merluzzo	Medaglioni di merluzzo	30%	70%
Contorno	Patate all'olio	Patate all'olio	50%	50%
Frutta / Dessert	Kiwi	Kiwi	40%	60%
Pane	Pane	Pane	10%	90%

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

OSSERVAZIONI

Purtroppo, dopo l'entusiasmo espresso nel verbale dell'8 maggio per il ripristino della seconda lavastoviglie, oggi abbiamo appreso che la stessa risulta nuovamente fuori servizio. Auspichiamo quindi un pronto intervento che possa garantirne il corretto funzionamento, così da consentire l'utilizzo dei piatti in ceramica anche per tutto il secondo turno. Segnaliamo inoltre che non è ancora stato effettuato il rifacimento della controsoffittatura. Nella sala refezione, alcuni pannelli presentano dei fori dai quali potrebbe verificarsi la caduta di materiale o il passaggio/annidamento di insetti o altri elementi indesiderati. Per questo motivo, si consiglia di procedere quanto prima alla loro sostituzione. Per quanto riguarda il pasto, abbiamo osservato che, durante il primo turno, molti utenti non hanno nemmeno assaggiato il medaglione di merluzzo, nonostante chi lo ha fatto lo ha definito molto buono. Alcuni vassoi erano colmi e questo ha comportato, purtroppo, uno spreco significativo di tante porzioni. Inoltre, ci è stato fatto notare che il menù risultava particolarmente ricco di carboidrati; ci chiedevamo quindi se fosse possibile valutare almeno un intervento sul contorno, così da rendere il pasto più equilibrato e complessivamente più gradito.

FIRMA LEGGIBILE

____ Celeste Renzelli ____

FIRMA LEGGIBILE

____ Mariagiulia Iacopetta ____