

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.....I.V.....ISTITUTO COMPrensIVO.....I.C. ALBERTO SORDI.....
 SCUOLA.....PLESSO INFANZIA.....
 VIA.....ZANARDINI..... n° civico.....103
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA.....1-6-2022.....ORA.....11-15.....
 DA.....TONICA CHEVALIER / DANIELA SANTILLI.....

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

- APPALTO specificare ditta (.....ELIOR.....)
 AUTOGESTIONE specificare ditta (.....)

Tipologia di centro di ristorazione scolastica: IN SEDE

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	12-15	56	8				
II							
III							
IV							
V							
	Totale	56	8				

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

Totale generale utenti
(Alunni + Adulti)

64



2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	LASAGNA	PASTA AL SUO DI SPAGOLA	X	
Secondo		FRITTATA	X	
Contorno	CAROTE STUFATE	SPINACI		X
Frutta / Dessert	GELATO	GELATO	X	
Pane	PANE	PANE	X	

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

OSSERVAZIONI

VD- ALLEGATO

FIRMA LEGGIBILE

David Scutelli

FIRMA LEGGIBILE

Moussa Gumbel

Commissione mensa 2022-26 I.C. Alberto Sordi

Verbale n.2 del 01/06/2022

Plesso infanzia Via Zanardini

Sopralluogo effettuato da Monica Chevalier e Daniela Santilli in data 01/06/2022 alle ore 11.15 circa, dopo aver indossato il kit di protezione fornito dal personale.

Sono presenti per la ditta appaltatrice la cuoca/capo servizio (M.M.) e l'assistente (B.).

Si procede alla verifica delle problematiche riscontrate nel precedente sopralluogo:

- Nonostante ripetute promesse non è stata ripristinata la situazione igienica del tubo di scolo proveniente dal tetto che passa nel refettorio il quale si presenta scrostato e arrugginito.
- Il tritacarne/monoriduttore, rotto dal 2020 e sempre segnalato in corso di sopralluogo, non è stato riparato o sostituito. La ditta ha provveduto a far pervenire alla mensa, qualora il menù preveda polpette, la carne già tritata dal fornitore. Tuttavia si evidenzia che questo macchinario dovrebbe essere utilizzato anche per grattugiare il formaggio e invece al momento il personale deve arrangiarsi con un affettaverdure con risultati parzialmente accettabili.
- Nella dotazione del materiale monouso continuano a non essere presenti i coltelli.

Riguardo all'igiene degli ambienti si riscontra una buona situazione complessiva di pulizia e ordine della cucina, della dispensa e del refettorio. Quest'ultimo non è al momento utilizzato in quanto i bambini continuano a mangiare in classe per prevenzione Covid-19. La cucina si presenta ordinata e pulita, sono presenti sui piani di lavoro solo le attrezzature in uso. Sono stati passati in rassegna tutti i prodotti presenti in dispensa e nei frigoriferi, il personale ha mostrato tutte le etichette e le date di scadenza che sono risultate corrette.

Si riportano le seguenti osservazioni:

- Il montante della porta della cucina è molto arrugginito e necessita di manutenzione

Il menu del giorno avrebbe previsto lasagna, carote stufate, pane e gelato. Il menu servito è: Pasta al sugo di spigola, frittata, spinaci all'olio, pane, gelato. Il personale fa presente che è stato effettuato uno scambio parziale con il menù del 31/05 per motivi di approvvigionamento degli ingredienti. Si è verificata la rispondenza delle ricette con quelle proposte dal municipio.

Il servizio si è svolto in orario in classe. Le superfici sono state sanificate prima dell'utilizzo, i pasti serviti in appositi piatti bipartiti monouso e richiudibili. I bambini hanno mostrato di gradire il pasto, con qualche prevedibile rimostranza per gli spinaci. La commissione procede agli assaggi e valuta positivamente la gradibilità dei piatti. Si osserva quanto di seguito:

- Nella pasta con la spigola sono state trovate delle lische.

Il sopralluogo si conclude alle ore 14.00.

Null'altro da segnalare.

Roma 01/06/2022

