

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. Loti 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 IV ISTITUTO COMPRENSIVO G. FALCONE
 SCUOLA ALBERTO SORDI (PRIMARIA)
 VIA GIUSEPPE FOA n° civico 61
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 02/10/26 ORA 11:45
 DA ANDREA SUTTORI PALMERI GINEVRA

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

☒ APPALTO specificare ditta (EUR SPA)☐ 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	12:15	30	5				
II	12:15			86	10		
III	13:30			159	17		
IV	14:00					14	
V							
	Totale	30	5	245	27	14	

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

Totale generale utenti
(Alunni + Adulti)

321

I.C. "GIOVANNI FALCONE"

Piazzale Hegel, 10 - 00137 Roma

Data 01-10-2026Prot. n. 6367/V.6

MADE WITH
Scanner
App



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 D.M. 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 PESTO TUCCHINE	=	70%	30%
Secondo	TORTINO LIMANDA	=	50%	50%
Contorno	CAROTE ALLA JUVENNE	=	50%	50%
Frutta / Dessert	MELA	=	60%	40%
Pane	OK	=	V	V

SPUNTINO MATTINA CRACKER
POTERIGGIO CROSTATA MARZEUATA

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

OSSERVAZIONI

VEDI ALLEGATO

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

Ginevra Palmeri
GINEVRA PALMERI
Andrea Sannaoti
ANDREA SANNAOTI



MADE WITH
Scanner
App



NEL CORSO DELL'ISPEZIONE ODIERNA SONO STATE VERIFICATE LE PRINCIPALI CRITICITÀ PRECEDENTEMENTE SEGNALATE, RILEVANDO DIVERSI INTERVENTI DI RIPRISTINO E ALCUNE PROBLEMATICHE ANCORA PRESENTI -

① PENTOLE ED UTENSILI

LA MANUTENZIONE DEGLI SCOLAPASTA RISULTA EFFETTUATA MENTRE IL RIPIANO PRECEDENTEMENTE SEGNALATO COME DANNEGGIATO, PERMANE ROTTO ED INCLINATO -

LE POSATE DI METALLO UTILIZZATE DURANTE IL SERVIZIO RISULTANO PULITE -

I PIATTI UTILIZZATI SONO IN MATERIALE COMPOSTABILE, MENTRE I BICCHIERI SONO IN PLASTICA. SONO PRESENTI TAVAGLIA E TAVAGLIOLI DI CARTA E BROCCHE CON TAPPO CONTENENTI ACQUA CORRENTE. LA CUBCA HA MOTIVATO L'UTILIZZO DI QUESTE STOVIGLIE PER ESIGENZE DI SPAZIO, TEMPI DI SERVIZIO E NUMERO DI ALUNNI.

② ATTREZZATURA DESTINATA ALLA COTTURA E ALLA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

UN FRIGORIFERO ED UN CONGELATORE RISULTANO NON FUNZIONANTI E NECESSITANO DI INTERVENTO - GLI ALTRI SONO FUNZIONANTI E A TEMPERATURA CORRETTA CON GLI ALIMENTI BEN SUDDIVISI ED ORGANIZZATI -

LE DISPENSE BEN SISTEMATE, PULITE E CON ALIMENTI BEN SEPARATI E CONSERVATI, PER LA MAGGIOR PARTE BIOLOGICI, CON LE GIUSTE SCADENZE, LA GIUSTA DISTINZIONE CON SENZA GLUTINE E DIETE SPECIALI -
FORNITO PER IL SG SOSTITUITO -



MADE WITH
Scanner
App



LA CUCINA ERA BEN ORGANIZZATA E PUOTA
NONOSTANTE L'ATTIVITÀ IN CORSO.

PER QUANTO RIGUARDA LA COTTURA DEI CIBI
QUESTI RISULTANO BEN COTTI E SERVITI CALDI, NEL
RISPETTO DEI TEMPI DI SERVIZIO.

È PRESENTE UN PIANO DI COTTURA SEPARATO PER
LE DIETE SPECIALI, A GARANZIA DELLA CORRETTA
GESTIONE DEGLI ALIMENTI DESTINATI AGLI ALUNNI CELIACI
E CON ESIGENZE DIETETICHE SPECIFICHE ED UNA
CORRETTA DISTINZIONE DEGLI STESSI PIATTI A TAVOLA.

③ AMBIENTE DELLA MENSA

- LA TANTALIERA È STATA SISTEMATA
- LA PORTA DI SERVIZIO È STATA RIPRISTINATA
- IL LAVAMANI È STATO AGGIUSTATO
- LE PIASTRELLE SONO STATE SISTEMATE
- LE PARETI RISULTANO TINTEGGIATE

PER L'ORGANIZZAZIONE DEL PERITORIO, CONSIDERATO IL
NUMERO DELLE CLASSI, ALUNNI TAVOLE VENGONO ORGANIZZATI
DA DUE CLASSI IN TURNI DIFFERENTI. TRA UN TURNO E
L'ALTRO, IL PERSONALE PRODUCE ALLA PULIZIA E
IGIENIZZAZIONE DEI TAVOLI E ALLA LORO SUCCESSIVA
PREDISPOSIZIONE.

SI SEGNALETTA TUTTAVIA CHE ALCUNE CLASSI ENTRANO
IN MENSA IN RITARDO, ASPETTO CHE PUÒ INFLUENZARE
SULL'ORGANIZZAZIONE DEI TURNI E SULLA TEMPERATURA
DELLE PIETANZE.



IL PERSONALE, AL MOMENTO DEL NOSTRO ARRIVO ERA IMPEGNATO NELLA PREPARAZIONE DEL SERVIZIO E SI È MOSTRATO GENTILE, CORDIALE E DISPONIBILE. IL NUMERO DEGLI OPERATORI PRESENTI RISULTAVA CONFORME A QUANTO PREVISTO ED IN ORDINE, CON DIVISE PULITE, CORRETTAMENTE INDOSSATE E CON I DPI PREVISTI.

DURANTE IL PASTO SI È OSSERVATO UN CLIMA SERENO, CON SOCIALIZZAZIONE TRA GLI ALUNNI.

④ QUANTITÀ DEL CIBO

- GRADIMENTO (VEDI TABELLA)
- COTTURA BUONA, SAPIDITÀ COMPLESSIVAMENTE ADEGUATA (IL TORTINO DI UMANDA È RISULTATO GRADEVOLE, ANCHE SE POTREBBE RISULTARE LEGGERMENTE SAPORETO PER ALCUNI BAMBINI).
- LA FRUTTA APPARIVA BEN CONSERVATA E DI BUONA QUANTITÀ.
- LE MERENDE DESTINATE AL POMERIGGIO VENGONO CONSEGNATE ALLE INSEGNANTI IN BUSTE.
- IL PANE VIENE DISTRIBUITO IMBUSTATO E PROVVISTO DELLA DATA ODIERNA.
- IL PIATTO CAMERONE ERA PRESENTE SOLO PARZIALMENTE, IN QUANTO MANCAVA IL SECONDO, MANTENUTO IN CUCINA PER LO SPORZIONAMENTO.