

ROMA



**Dipartimento Scuola, Lavoro e Formazione
Professionale
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo
Scolastico**

MATERIALE FORMATIVO RIVOLTO ALLE COMMISSIONI MENSA

ATTIVITA' DI VERIFICA

DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA



SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

DIMENSIONE DEL SERVIZIO

Indicatori	DATI	RIFERIMENTO 2022
Numero complessivo delle scuole in cui è erogato il servizio di ristorazione scolastica in appalto:	643	
Numero totale degli alunni, inclusi i bambini dei nidi capitolini, che usufruiscono del servizio di ristorazione scolastica istituzionale:	154.144	AL GIORNO
Numero di pasti erogati ad alunni per il servizio di ristorazione scolastica a domanda individuale (2 rientri a settimana):	27.174	AL GIORNO
Numero di pasti erogati ad alunni per il servizio di ristorazione scolastica istituzionale (tempo pieno):	18.283.522	ALL'ANNO
Numero di pasti erogati agli insegnanti per servizio di ristorazione scolastica istituzionale:	1.490.059	ALL'ANNO

CAPITOLATO DI GARA E ALLEGATI TECNICI

Il servizio di ristorazione scolastica di Roma Capitale è disciplinato dal Capitolato speciale descrittivo e prestazionale (composto da 86 articoli) e da 10 Allegati tecnici:

- Allegato n. 1 Elenco centri refezionali e pasti previsti
- Allegato n. 2 Specifiche tecniche relative ai menu per ciascuna tipologia di utenti
- Allegato n. 3 Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari
- Allegato n. 4 Indicazioni per Diete Speciali per motivi di salute e a carattere etico–religioso – Menu tipo
- Allegato n. 5 Specifiche tecniche relative alle procedure operative
- Allegato n. 6 Programma delle attività di verifica e controllo dei locali e delle attrezzature affidati in appalto obblighi di pronto intervento e piccola manutenzione
- Allegato n. 7 Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenze d’Attività (DUVRI)
- Allegato n. 8 Manuale Operativo per le attività delle Commissioni Mensa
- Allegato n. 9 Standard dei valori microbiologici e chimico/fisici delle derrate alimentari e degli ambienti
- Allegato n. 10 Numero e qualifiche del personale attualmente impiegato nel servizio

CONTROLLI ISPETTIVI DELL'AMMINISTRAZIONE

L'art. **66 del Capitolato** prevede che l'Amministrazione effettui controlli ispettivi per monitorare il regolare svolgimento del servizio di ristorazione scolastica.

I controlli ispettivi sono svolti presso i refettori, le cucine interne, i magazzini e locali annessi delle strutture educative e scolastiche del territorio capitolino e da personale interno qualificato: dietisti ed esperti in merceologia delle derrate agro alimentari.

I controlli ispettivi sono quotidiani, senza preavviso e senza limitazione di orario.

CONTROLLI ISPETTIVI DELL'AMMINISTRAZIONE

L'art. 69 del **Capitolato** specifica che i controlli riguardano:

- **ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**
- **MODALITÀ DI RICEVIMENTO DELLE DERRATE (ES.LOCALI, PRODOTTI BIOLOGICI, DOP E IGP, PROVENIENTI DAL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE, PESCE FRESCO ECC.)**
- **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**
- **QUANTITÀ, TIPO DI DERRATE E PROCEDURE DI STOCCAGGIO**
- **RISPETTO DEL MENU E DELLE GRAMMATURE**
- **PROCEDURE IGENICO SANIETARIE E APPLICAZIONE PIANO DI AUTOCONTROLLO**
- **PIANO DI MANUTENZIONE ORDINARIA**
- **FORMAZIONE DEL PERSONALE**

DIRITTO DI VERIFICA DELLE COMMISSIONI MENSA

L'art. **68 del Capitolato** prevede il diritto di verifica da parte delle Commissioni mensa la cui istituzione è favorita dall'Amministrazione per incentivare forme di partecipazione delle famiglie alle tematiche inerenti l'alimentazione scolastica.

Le Commissioni mensa possono verificare:

- **RISPETTO DEL MENU GIORNALIERO, PREVISTO DAL CALENDARIO;**
- **CORRETTA PORZIONATURA DEI PIATTI, PRENDENDO COME RIFERIMENTO IL PIATTO CAMPIONE;**
- **GRADIBILITA' DEI PASTI SOMMINISTRATI;**
- **STATO PULIZIA AMBIENTI (Controllo visivo).**

E' fatto divieto effettuare fotografie e/o riprese e prelevare piatti e consumare l'intera pietanza

COMMISSIONE MENSA

La Commissione mensa è un organo di verifica con **ruolo propositivo e non vincolate** che rappresenta un importante anello di congiunzione fra l'Amministrazione, le famiglie e la scuola.

I membri della Commissione mensa sono i **genitori degli utenti iscritti** al servizio di ristorazione educativa e scolastica.

La Commissione mensa dura in carica **un anno scolastico** e i membri possono essere rinominati.

La Commissione Mensa nomina, al proprio interno, **un Referente**, che ha il compito di farsi portavoce con tutti i genitori degli alunni frequentanti e con l'Amministrazione relativamente all'andamento del servizio di ristorazione scolastica.

La verifica della Commissione mensa è svolta da **due membri**, senza preavviso (da 1 ora prima della distribuzione a 30 minuti dopo la fine del pasto) e nei locali mensa (cucina, dispensa e refettori).

Durante la verifica la Commissione mensa utilizza la **check – list** (pag. 7 dell'Allegato tecnico n. 8) che deve essere inviata agli uffici programmazione alimentare dei rispettivi Municipi (<https://www.comune.roma.it/web/it/scheda-servizi.page?contentId=INF87550>).

La Commissione mensa svolge le verifiche indossando **camice, copricapo e mascherina** e se in perfette condizioni di salute.

Allegato Tecnico n. 8 al CSDP Manuale operativo per le attività delle Commissioni

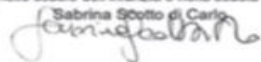
PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NEI NIDI CAPITOLINI, NELLE SEZIONI PONTE, NELLE SCUOLE DELL’INFANZIA COMUNALI E STATALI, PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO SITE NEL TERRITORIO DI ROMA CAPITALE, IN CONFORMITÀ AI PARAMETRI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DI CUI AL D.M. 10 MARZO 2020. LOTTI PRESTAZIONALI E TERRITORIALI N.15

PERIODO 1° SETTEMBRE 2021 – 31 LUGLIO 2026

MANUALE OPERATIVO PER LE ATTIVITÀ DELLE COMMISSIONI MENSA

Allegato Tecnico n. 8 al Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale

P.O. Pianificazione, programmazione, governo, monitoraggio
ed efficientamento del servizio di ristorazione educativo – scolastica
nei nidi, nelle scuole dell’infanzia e nella scuola dell’obbligo

Sabrina Scotto di Carlo


Firmato digitalmente da
IVANA BIGARI



Check list ad uso della Commissione Mensa
 (da compilare in stampatello in maniera chiara e leggibile)

MUNICIPIO.....ISTITUTO COMPRENSIVO.....
 SCUOLA.....
 VIA..... n° civico.....
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA.....ORA.....
 DA.....
Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:
 APPALTO specificare ditta (.....)
 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							
II							
III							
IV							
V							
	Totale						

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	
---	--



2. VERIFICA RISPONDENZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo				
Secondo				
Contorno				
Frutta / Dessert				
Pane				

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

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

OSSERVAZIONI

.....

.....

.....

.....

.....

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE
