

LA COMMISSIONE MENSA

Ponte di collegamento
tra amministrazione
(municipio)- scuole e
famiglie



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



Il servizio di ristorazione scolastica di Roma Capitale



- nel territorio di Roma Capitale è stato affidato a 15 Imprese specializzate del settore
- Le modalità di erogazione del servizio di ristorazione sono normate nel Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale e nei diversi allegati tecnici.

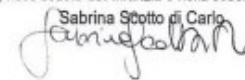
PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NEI NIDI CAPITOLINI, NELLE SEZIONI PONTE, NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI E STATALI, PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO SITE NEL TERRITORIO DI ROMA CAPITALE, IN CONFORMITÀ AI PARAMETRI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DI CUI AL D.M.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

PERIODO 1° SETTEMBRE 2021 – 31 LUGLIO 2026

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Il Responsabile Unico del Procedimento

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

Capitolato servizio ristorazione

IL CAPITOLATO (C.S.D.P.)

Ristorazione centralizzata
Capitolato speciale descrittivo prestazionale
Allegato 1 - Centri-Refezionali
Allegato 2 - Menu Nidi e Scuole e Ricettario
Allegato 3 - Merceologico derrate
Allegato 4 - Indicazioni Diete Speciali
Allegato 5 - Procedure tecnico-operative
Allegato 6 - Servizi di riparazione e manutenzione
Allegato 7 - D.U.V.R.I
Allegato 8 - Manuale Operativo Commissioni Mensa
Allegato 9 - Standard Chimico fisici e microbiologici derrate
Allegato 11 - Personale Centri Refezionali
Allegato A - Menu invernale
Allegato B - Menu estivo
Allegato C Ricettario

Il CSDP recepisce



il **Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement**, approvato con Decreto Ministeriale 10 aprile 2013, volto alla sostenibilità ambientale dei *consumi nella pubblica amministrazione*; https://gpp.mase.gov.it/sites/default/files/2022-05/GU_102_2013_PAN_GPP_revisione.pdf

- i **Criteri Ambientali Minimi (CAM)** per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura delle derrate alimentari, di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 https://www.bosettiegatti.eu/info/norme/statali/2020_dm_10_03_cam_ristorazione.pdf

- le *Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica*, ai sensi dell'art. 144, comma 2 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50; https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_3141_allegato.pdf

- le **Linee Guida per una Sana Alimentazione** del CREA (Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria), revisione 2018, pubblicate nel 2020; <https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018>

- principi di responsabilità sociale, tutela della salute e dell'ambiente, promozione dello sviluppo sostenibile ai sensi del D.Lgs. 50/2016 e contrasto allo spreco alimentare, in conformità alla Legge 19 agosto 2016, n. 166

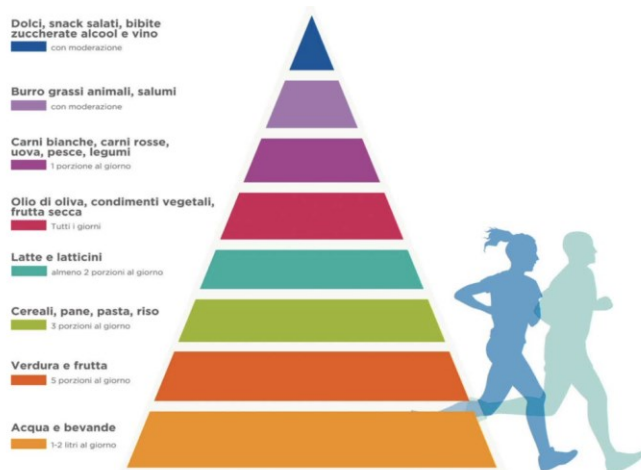
Al primo municipio...

- ✓ **8000 pasti circa nel I Municipio**
- ✓ **Cucine interne (ca 90 %)**
- ✓ **28 centri refezionali**
- ✓ **4 terminali di consumo**
- ✓ **12 nidi (10 con cucina esclusiva)**

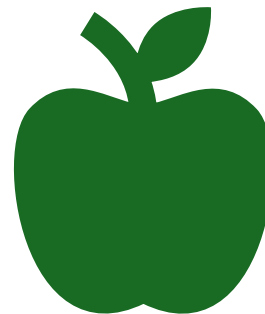


OBIETTIVI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

la mensa rappresenta un momento di educazione e di formazione al gusto



**Soddisfacimento
fabbisogno
nutrizionale ed
energetico**



**L'introduzione di
alimenti nuovi
Conoscenza di
un'ampia varietà
di alimenti**



**Ruolo educativo:
educazione
alimentare/
relazionale/
comportamentale**

Il menù

- il menu è elaborato da funzionari dietisti, biologi nutrizionisti, tecnologi alimentari sul modello della dieta mediterranea;
- piatti semplici e di facile digeribilità (no frittture, cotture al vapore, in forno o in umido);
- ampia varietà di alimenti freschi che rispettano la stagionalità;
- idonee combinazioni di alimenti per garantire adeguato apporto dei nutrienti nell'arco della settimana;

EDUCAZIONE ALIMENTARE



Variabilità menù

La parola chiave della dieta sana è varietà

- **alternanza tra primi piatti asciutti e minestre;**
- **alternanza tra i secondi: 1 volta uovo, 1 volta carne rossa (bovino o maiale), 1 volta formaggio (fresco o stagionato), 1 volta carne bianca (pollo, tacchino o agnello), 1 volta pesce (merluzzo, limanda, platessa, spigola);**
- **alternanza di contorni: crudi o cotti;**
- **almeno 3 diverse tipologie di frutta fresca alla settimana, se la stagionalità lo permette, tra cui spremuta di arancia fresca dop/igp.**
- **Ricettario: allegato C del C.S.D.P.**



Requisiti Qualitativi alimenti

in parte di origine
biologica e a
marchio di qualità
(D.O.P. e I.G.P.) e
non contengono
OGM - **allegato n.3**
C.S.D.P.

ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI (ogni volta che sono presenti nel menu)	
Prodotti ortofrutticoli freschi	Succhi di frutta
Pane	Polpa di frutta
Farina di frumento tenero	Frullato di frutta
Focaccia (bianca e rossa)	Dessert
Pangrattato	Miele
Crackers	Marmellata e confettura
Legumi secchi (ceci, fagioli, lenticchie	Semolino per la prima infanzia
Cereali in granella (orzo perlato, farro perlato o decorticato	Biscottini primi mesi e prima infanzia
Uova	Crema istantanee per la prima infanzia
Prodotti orticoli surgelati (piselli, spinaci, fagiolini)	Pappa latte per la prima infanzia
Trota iridea	Omogeneizzati di carne, di pesce e di frutta
Bevanda di soia	Olio Extra Vergine di Oliva
Yogurt	Latte Fresco Intero
Pomodori pelati, passata di pomodoro	Latte per lattanti e per la prima infanzia
Carne Bovina 50%	Carne Avicola 20%

Dove troviamo il menu e Il ricettario?

Sito Roma Capitale:
Allegato 2 del C.S.D.P.,
Allegato A, Allegato B,
Allegato C

[Home](#) > [Servizi](#) > [Scuola](#) > [Ristorazione scolastica e diete speciali](#)

Capitolato servizio ristorazione

Il servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia capoline e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale è stato affidato a 15 Imprese specializzate del settore il 1 gennaio 2022 e terminerà il 31 luglio 2026. Le modalità di erogazione del servizio di ristorazione sono normate nel Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale e nei diversi allegati tecnici.

Ristorazione centralizzata
Capitolato speciale descrittivo prestazionale
Allegato 1 - Centri-Refezionali
Allegato 2 - Menu Nidi e Scuole e Ricettario
Allegato 3 - Merceologico derrate
Allegato 4 - Indicazioni Diete Speciali
Allegato 5 - Procedure tecnico-operative
Allegato 6 - Servizi di riparazione e manutenzione
Allegato 7 - D.U.V.R.I
Allegato 8 - Manuale Operativo Commissioni Mensa
Allegato 9 - Standard Chimico fisici e microbiologici derrate
Allegato 11 - Personale Centri Refezionali
Allegato A - Menu invernale
Allegato B - Menu estivo
Allegato C Ricettario

(<https://www.comune.roma.it/web/it/scheda-servizi.page?contentId=INF40445>)

I controlli nelle mense

-  **Comune di Roma – Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici**

Coordina il servizio, monitora la qualità e raccoglie le segnalazioni delle Commissioni Mensa

-  **ASL (Aziende Sanitarie Locali)**

Effettuano verifiche igienico-sanitarie e controlli sulla sicurezza alimentare

-  **Ditte appaltatrici**

Responsabili dell'autocontrollo (HACCP), della tracciabilità degli alimenti e del rispetto dei menu

-  **Commissioni Mensa (genitori e scuola)**

Osservano il servizio quotidiano, segnalano non conformità e collaborano con l'amministrazione.

I controlli dei **Funzionari Dietisti** del Comune

- verifica conformità servizio al C.S.D.P.
- in qualsiasi momento, senza preavviso, senza limitazione di orario, in ogni zona della struttura di ristorazione
- controllo corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase

COMMISSIONE MENSA

Anello di congiunzione fra
Amministrazione,
famiglie e Scuola



- in carica per **1 anno scolastico**;
- nomina di **un referente**, portavoce con tutti i genitori degli alunni frequentanti e con l'Amministrazione relativamente all'andamento del servizio di ristorazione scolastica e con i membri del **Tavolo d'ascolto per il municipio**.
- Il membro effettivo al tavolo di ascolto è:
ELENA BUCCERI
elenabucceri.1974@gmail.com
- Il membro sostituto è :
- **LEOMENICO FERRARA**
leomenico@yahoo.it



RUOLI COMMISSIONE MENSA

- collegamento tra utenza, Comune/scuola paritaria e la ASL, facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza stessa
- collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio

Verifiche della Commissione Mensa art.7

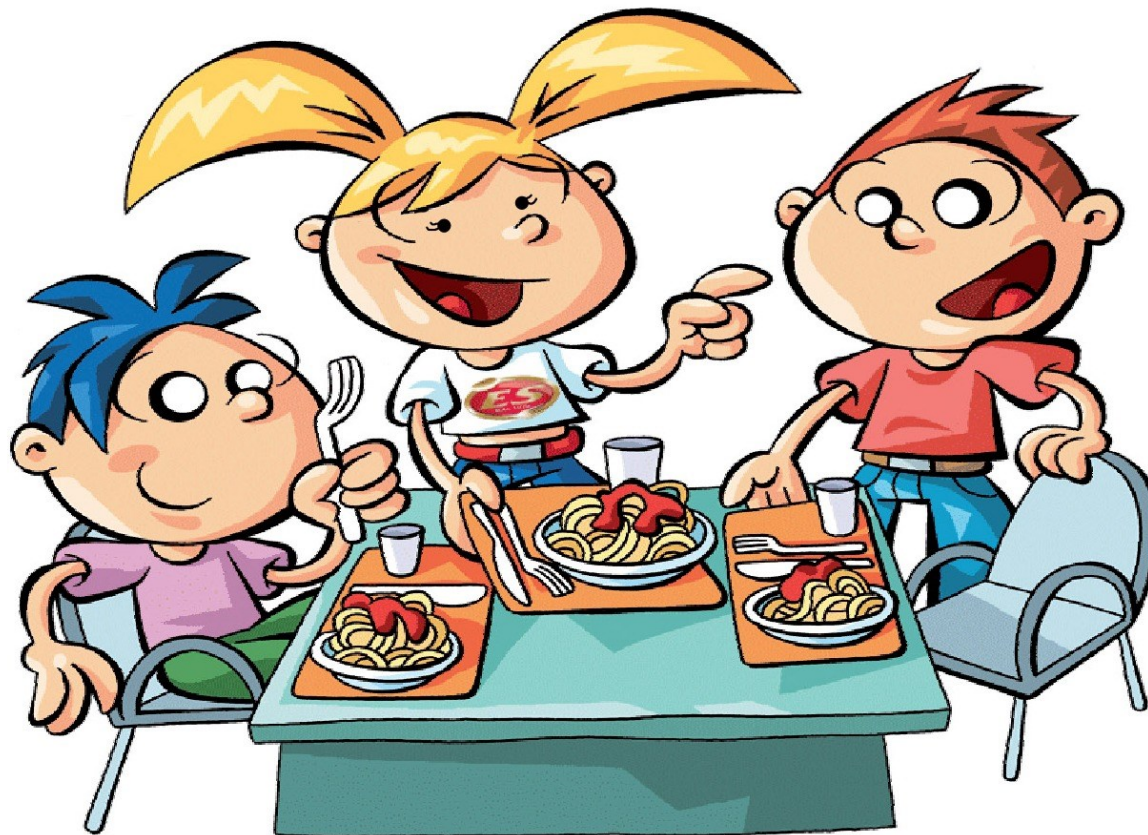
. Verifiche a vista (NO TATTO)

. Corretta applicazione dei menù

. Corretta sporzionatura dei piatti

. Gradibilità dei pasti

. Stato di pulizia degli ambienti



- verifiche nei **refettori**, nelle **cucine** e nelle **dispense** da un'ora prima della distribuzione a 30 minuti dopo;
- Compilazione **check-list** da inviare agli uffici programmazione alimentare del Municipio con in copia i D.S. e le Funzionarie;
- informare le famiglie dell'andamento del controllo.

In caso di mancato rispetto di quanto dettato dall'***allegato n.8 C.S.D.P.***, l'Amministrazione rimuoverà i membri in questione dall'incarico.

Capitolato servizio ristorazione

**Dove
posso
trovare
l'allegato
n.8?**



Ristorazione centralizzata
Capitolato speciale descrittivo prestazionale
Allegato 1 - Centri-Refezionali
Allegato 2 - Menu Nidi e Scuole e Ricettario
Allegato 3 - Merceologico derrate
Allegato 4 - Indicazioni Diete Speciali
Allegato 5 - Procedure tecnico-operative
Allegato 6 - Servizi di riparazione e manutenzione
Allegato 7 - D.U.V.R.I
Allegato 8 - Manuale Operativo Commissioni Mensa
Allegato 9 - Standard Chimico fisici e microbiologici derrate
Allegato 11 - Personale Centri Refezionali
Allegato A - Menu invernale
Allegato B - Menu estivo
Allegato C Ricettario



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.....

1. UTENZA

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Seco
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni
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 utenz	
			SI	NO
Primo				
Secondo				
Contorno				
Frutta / Dessert				
Pane				

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	insuff.	suff.	buono	ottim
DISPENSA	insuff.	suff.	buono	ottim
REFETTORIO	insuff.	suff.	buono	ottim

OSSERVAZIONI

.....

.....

.....

.....

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

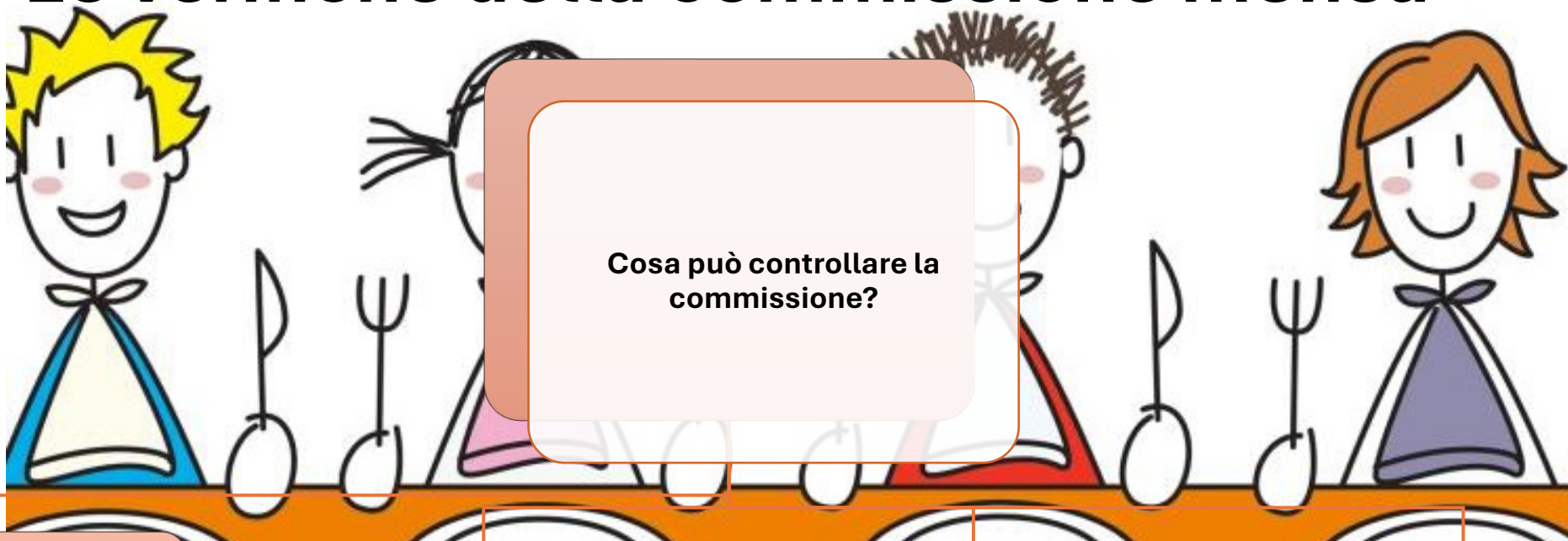
Le verifiche della commissione mensa (art.7)

Cosa non posso
fare?



- **Fotografie e riprese nei locali mensa**
- **Prelevare piatti di portata**
- **Pesare**
- **Toccare e muovere critiche sull'operato**
- **Essere meno di due membri**
- **Fare ispezioni quando non in perfette condizioni di salute**
- **Non indossare copricapo e camice durante le ispezioni**

Le verifiche della commissione mensa



Rispetto del menù
giornaliero previsto
(calendario visibile)

corretta porzionatura
(riferimento del piatto
campione)

Gradibilità dei pasti
(anche mediante assaggio)

Pulizia degli ambienti

Le verifiche della commissione mensa

**Corretta porzionatura:
piatto campione
(in foto solo secondaria)**

**Rispetto menù:
menù del giorno
esposto**



Controllo visivo della pulizia

- **Controllo VISIVO** dell'igiene e la pulizia dei refettori, delle cucine e delle dispense.
- Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro, l'O.E.A. dovrà provvedere a:
 - sparecchiare i tavoli
 - effettuare la **spazzatura ad umido dei pavimenti**
- apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.





La difficoltà maggiore...il gradimento

Parmigiano a tavola - NO

126 - PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO

Ricetta: Lessare la pasta, scolarla e condirla con l'olio aggiungendo, se necessario, poca acqua di cottura. A fuoco spento aggiungere il parmigiano. Usare sale iodato con moderazione.	Ingredienti	Sezione ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria (classi I e II) g	Scuola primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Pasta	50	60	70	75	80
	Parmigiano	6	7	8	9	10
	Olio extrav	6	7	8	9	10

Le ricette sono disponibili sul sito di Roma Capitale
nell'allegato C del Capitolato di Ristorazione Scolastica
(C.S.D.P.)

Parmigiano a tavola - SI

101 - AGNOLOTTI AL POMODORO

Ricetta:

Tritare finemente gli odori e farli appassire nell'olio. Unire i pomodori passati e far addensare.

Lessare gli agnolotti e scolarli.

Condire con la salsa.

Servire il parmigiano a tavola.

Usare sale iodato con moderazione.

Ingredienti	Scuola Infanzia g	Scuola primaria (classi I e II) g	Scuola primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
Agnolotti	65	80	90	100
Carote	4	4	5	5
Cipolla	3	3	5	5
Sedano	2	2	2	2
Pomodori pelati	85	100	110	120
Parmigiano	5	5	5	6
Olio extrav.	3,5	4	5	6

Limone a richiesta

212 - FILETTI DI PLATESSA GRATINATI

Ricetta: Porre i filetti di platessa (correttamente scongelati) in una teglia oliata. Spolverizzare con il pangrattato ed infornare. Limone a richiesta.	Ingredienti	Sezione ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria (classi I e II) g	Scuola primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
	Filetto platessa surg.	60	70	100	110	130
	Pangrattato	3	3,5	4	4,5	5
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extrav.	4	4,5	5	5,5	6

Usare sale iodato con moderazione.

228 - MEDAGLIONI DI MERLUZZO AL LIMONE

Ricetta:

Unire ai filetti di merluzzo (correttamente scongelati) tritati, le patate passate (schiacciate), le uova, il sale e la buccia di limone grattugiata. Amalgamare fino ad ottenere un impasto solido, ma non duro. Formare i medaglioni e panarli con pangrattato. Disporli in una teglia, oliare ed infornare.

Usare sale iodato con moderazione.

Ingredienti	Sezione ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola primaria (classi I e II) g	Scuola primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria 1° grado/ Adulti g
Filetto merluzzo surg.	60	70	100	110	130
Patate	20	20	25	30	30
Pangrattato	4	5	7	8	10
Uova	3	3,5	4	4,5	5,5
Olio extrav.	4	4,5	5	5,5	6
Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

7 NOVEMBRE 2025 2 DICEMBRE 2025 16 GENNAIO 2026 4 FEBBRAIO 2026 5 MARZO 2026

Spuntino mattina
Frutta di stagione

Pranzo
Pasta al pesto vegetale
Farinata di ceci alle patate
Spinaci all'olio
Pane & Frutta

Merenda pomeriggio
Pane e olio

Menu Green

OGNI MESE UN MENU A BASE DI PROTEINE VEGETALI, PER RISPETTARE INSIEME IL PIANETA E FARE DEL BENE A NOI STESSI

Comune di Roma Municipio I





Sito
Tutti a Tavola
– sezione menù

Web App
So Happy



<https://www.ristorazioneroma.com/menu>

Foto di Tutti a tavola

Album



- Lo sportello linea diretta con la **nutrizionista** AINUT è stato attivato a partire da mercoledì 17/10/2025 e sarà presente per tutto l'anno scolastico (giugno 2026) ogni mercoledì dalle ore 18.00 alle 20.00 ad esclusione dei periodi di sospensione delle attività scolastiche (Natale, Pasqua o eventuali festività cadenti di mercoledì).

Recapito telefonico: +39 3346196461



Registrati

[SEI GIÀ REGISTRATO?](#)

Nome*

Cognome*

Email*

Password*

Conferma password*

4002

*I campi contrassegnati con asterisco sono obbligatori

REGISTRATI



© Sodexo Italia • [Privacy](#)

I Menu Progettuali per Roma Municipio I



Come individuare la settimana di somministrazione negli allegati A e B:

Percorso nel sito di Roma Capitale

Home > Servizi > Scuola > Nido



Allegati

-  **Calendario menu Settembre 2024 - Luglio 2025** (pdf di 2.57 MB)

https://www.comune.roma.it/web/it/scheda-servizi.page?contentId=INF40037&stem=asili_nido

CALENDARIO DI
SOMMINISTRAZIONE

MENÙ VERSIONE ESTIVA E
INVERNALE – ARTICOLATO SU
9 SETTIMANE

LOTTO 8 – MUNICIPIO I		
R.T.I. SODEXO ITALIA S.p.A.		
CALENDARIO SETTIMANE MENU 2024/2025		
SOLTANTO NIDI	SETTIMANA MENU ESTIVO	
DAL 02.09 AL 06.09.2024	VIII	
DAL 09.09 AL 13.09.2024	IX	
NIDI-INFAZIA-SCUOLA		
DAL 16.09 AL 20.09.2024	I	
DAL 23.09 AL 27.09.2024	II	
DAL 30.09 AL 04.10.2024	III	
DAL 07.10 AL 11.10.2024	IV	
DAL 14.10 AL 18.10.2024	V	
DAL 21.10 AL 25.10.2024	VI	
DAL 28.10 AL 01.11.2024	VII	01.11.2024 festa

Consultazione online del menù

ROMA



Amministrazione ▾ Dati e statistiche ▾ Servizi Attualità ▾ Partecipa ▾ Contatti ▾

Home > Servizi > Scuola > Ristorazione scolastica e diete speciali

Menu Ristorazione Scolastica e Nidi

ACCEDI AL SERVIZIO

<https://www.comune.roma.it/servizi/mesis-portal-reports-war/loadMenuRistorazione.do>

ROMA



ROMA



Municipio Roma I Centro
Direzione Socio Educativa
E.Q. Supporto e valorizzazione del settore Educativo-Scolastico
Ufficio Programmazione Alimentare

[Home](#) > [Menu ristorazione scolastica e Nidi](#)



Il menu della Ristorazione Scolastica e Nidi di Roma Capitale è diversificato per fascia di età al fine di soddisfare le diverse esigenze nutrizionali.

Il menu è articolato su 9 settimane, in una versione estiva (dal 01/04 al 31/10) e una invernale (dal 01/11 al 31/03), per assicurare la stagionalità dei prodotti.

I prodotti utilizzati nelle mense scolastiche di Roma Capitale sono in gran parte di origine biologica e a marchio di qualità (D.O.P. e I.G.P.).

Anno scolastico 2024/2025

Municipio*



Ciclo scolastico*



Menu del giorno

28/11/2024

Spuntino

Yogurt

Pranzo

Pasta alla pizzaiola

Crescenza

Carote al tegame

Pane

Frutta

Merenda

Focaccia bianca

28/11/2024



Novembre 2024



Lu Ma Me Gi Ve Sa Do

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

MENU DEL MESE

[Home](#) > [Servizi](#) > [Scuola](#) > [Ristorazione scolastica e diete speciali](#)

Commissione mensa manuale operativo e schede sopralluogo

Link esterni

Video- Commissioni Mensa- un anello di congiunzione tra Amministrazione, Famiglie e Scuola [↗](#)

Video- I menu nelle scuole di Roma Capitale [↗](#)

Video- Educazione alla Salute Corretti stili di vita [↗](#)

Video-Ristorazione Scolastica Caratteristiche e qualità dei prodotti [↗](#)

<https://www.comune.roma.it/web/it/scheda-servizi.page?contentId=INF40501>

Contatti ufficio programmazione e vigilanza alimentare

tel. 06/69617221/868/985/832

UFFICIO DIETOLOGICO

Funzionari Valeria Coppola Ginevra Galbiati Stefano Nebbia

I.A. Irene Cannataro

Si riceve su appuntamento

Dove: Circonvallazione Trionfale, 19 2° piano stanze 201-202

Tel 06/69617985-868-221-832

E-mail

Richieste dieta speciale

dietespeciali.mun01@comune.roma.it

Informazioni/chiarimenti/segnalazioni:

ufficiodietologico.mun01@comune.roma.it

