

**SCHEDA DI MONITORAGGIO – Commissione Mensa**
2022 / 2023Tipologia attività SERVIZIO MENSAAzienda ELIORComune WRATE GACCIVIOIndirizzo VIA BULGAROData 04/10/25 Orario visita 12.40**LOCALI E ATTREZZATURE**

Condizioni di Pulizia (assenza di sporco pregresso):

pareti ☒ SI ☐ NOfinestre ☒ SI ☐ NOtavoli ☒ SI ☐ NOcarrelli ☒ SI ☐ NOvassoi ☒ SI ☐ NObanchi di lavoro ☒ SI ☐ NOcontenitori ☒ SI ☐ NOSono presenti infestanti o segni di infestanti? ☐ SI ☒ NOViene correttamente effettuata la raccolta differenziata dei rifiuti? ☒ SI ☐ NOI locali sono sottoposti periodicamente a sistemi di sanificazione? ☒ SI ☐ NOI locali e le aree seguono un percorso "di marcia" (pulito → sporco)? ☒ SI ☐ NO**SISTEMA HACCP**E' presente il Piano di Autocontrollo basato sul sistema HACCP ☒ SI ☐ NO**PERSONALE**Numero di addetti in servizio 8Il personale indossa: copricapo, mascherina e camice ☒ SI ☐ NOSe **NO** scrivere la motivazione: _____Nel piano di autocontrollo è presente una procedura per la formazione del personale ☒ SI ☐ NO

**DERRATE ALIMENTARI**Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore ☒ Sì ☐ No

I prodotti preparati/conservati sono protetti (pellicola, contenitori chiusi, ecc.)

☒ Sì ☐ NoI prodotti sono conservati correttamente (separazione per tipologia) ☒ Sì ☐ NoLe diete speciali sanitarie sono state confezionate in modo separato rispetto agli altri pasti? (primi, secondi e contorni in monoporzione con nome dei destinatari) ☒ Sì ☐ No**CONFEZIONAMENTO PASTI**Il confezionamento dei pasti corrisponde a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore ☒ Sì ☐ NoI contenitori sono chiusi e conservati ☒ Sì ☐ NoI pasti pronti preparati sui carrelli (o inseriti nei contenitori termici nel caso del centro pasti) sono coperti/protetti da eventuali contaminazioni durante il trasporto? ☒ Sì ☐ NoSe **NO** scrivere la motivazione: _____Gli aspetti di seguito riportati devono essere valutati con la collaborazione del personale di cucina, una volta che questo ha terminato la fase di preparazione dei pasti; è possibile chiedere di visionare quanto segue, sempre senza toccare nulla:

I cibi deperibili sono correttamente conservati in frigorifero/freezer/cella?

☒ Sì ☐ NoLe temperature di frigoriferi, freezer, celle (centro pasti) vengono controllate dal personale? ☐ Sì ☐ No

Vengono conservate le etichette degli alimenti utilizzati nella giornata e/o registrati i dati per la rintracciabilità?

☒ Sì ☐ NoSe **NO** scrivere la motivazione: _____Il menù del giorno è stato rispettato? ☒ Sì ☐ NoSe **NO** scrivere la motivazione: _____Utilizzo acqua di: Rete pubblica ☐ Bottiglia ☒Stoviglie utilizzate: ☐ monouso ☒ Vetro, porcellana, acciaio ☐ altro (specificare) _____



Verifica rispondenza menu

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza %
Primo	RISO PRIMAVERA	RISO PRIMAVERA	50%
Secondo	POLPETTE	POLPETTE	95%
Contorno	PORRODORO	PORRODORO	80%
Frutta / Dessert	FRUTTA	YOGURT	95%
Pane	COMUNE	COMUNE	95%

Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio se si considera una classe di 25 bambini e di questi hanno mangiato più della metà (es. 20 bambini) la percentuale del n° dei bambini presi in esame è $20:25 \times 100 = 80\%$.

Quindi essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato.

I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono:

- indice di gradibilità tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA)
- indice di gradibilità tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA)
- indice di gradibilità tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR)
- indice di gradibilità tra 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR)

Eventuali osservazioni:

- PERSONALE NON SUFFICIENTE (DEVONO ESSERE IN 3 E LA MANCANZA DI UNA PERSONA NON È STATA SOSTITUITA) LE INSEGNANTI HANNO DOVUTO AIUTARE A SERVIRE.

- QUANTITÀ DELLE PORZIONI DAVVERO MISERA. SE DOVESSE CADERE UN PIATTO O UN PANINO NON CENE SAREBBE DA SOSTITUIRE.

Letto, chiuso e sottoscritto in

Data 07/10/2025

Orario fine attività 13:50

Componenti presenti:

Nome e cognome

SPANO ROBERTO

CECCHIN TALIA

Qualifica

COORDINATORE MENSA

COORDINATORE MENSA

Firma

Firma del compilatore

L'AREAZIONE NON FUNZIONA COME È GIÀ STATO SEGNALATO DAL PERSONALE MENSA.

IL RUMORE È ASSORDANTE, IL LIVELLO DI RIVERBERO È MOLTO ALTO COME GIÀ SEGNALATO L'ANNO PRECEDENTE.