

**SCHEDA DI MONITORAGGIO – Commissione Mensa**
2022 / 2023Tipologia attività SERVIZIO MENSAAzienda ELIORComune CURATE CACCIVIOIndirizzo VIA BULGAROData 05/11/2025 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 3Il personale indossa: copricapo, mascherina e camice ☒ SI ☐ NO

Se 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 ☐ No

I prodotti sono conservati correttamente (separazione per tipologia) ☒ Sì ☐ No

Le 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 ☐ No

I contenitori sono chiusi e conservati ☒ Sì ☐ No

I 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 ☐ No

Se **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 ☐ No

Le 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 ☐ No

Se **NO** scrivere la motivazione: _____

Il menù del giorno è stato rispettato? ☒ Sì ☐ No

Se **NO** scrivere la motivazione: _____

Utilizzo acqua di: Rete pubblica ☐ Bottiglia ☐ **DEFURATORE**

Stoviglie utilizzate: ☐ monouso ☒ vetro, porcellana, acciaio ☐ altro(specificare) _____



Verifica rispondenza menù:

	Menù previsto	Menù erogato	Gradimento utenza %
Primo	PIZZA ROSSA	PIZZA ROSSA	98%.
Secondo	ASiAGO	ASAGO	25%.
Contorno	FINOCCHI CRUDI	FINOCCHI CRUDI	30%.
Frutta / Dessert	FRUTTA FRESCA	MELA	80%.
Pane	COMUNE	COMUNE	98%.

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:

I BAMBINI LAMENTANO LA MANCANZA DI ROZZAPPELLA SULLA PIZZA, SEMBRA PIU' UNA FOCACCIA CON UN PO' DI POMODORO. INOLTRE LA PIZZA ARRIVA GIA' TAGLIATA ED I PEZZI DIFFERENZIANO DI GRANDEZZA. IL FORMAGGIO NON VIENE MAI APPREZZATO, NEANCHE QUANDO E' STATO IL PRIMO SACC.

Letto, chiuso e sottoscritto in:

Data 05/11/2025

Orario fine attività 13:50

Componenti presenti:

Nome e cognome

Qualifica

Firma

ITALIA CECCHIN

COMMISSIONE MENSA

T. T. T. T. T.

Firma del compilatore:

T. T. T. T. T.