

SCHEDA DI MONITORAGGIO – Commissione Mensa2022/2023 2025/2026Tipologia attività MONITORAGGIO

Azienda _____

Comune LURATE RACCONTOIndirizzo VIA REGINA MARGHERITAData 10/11/2025 Orario visita 12.30PRIMO TURNO 12.35 - 13.30SECONDO TURNO 13.20 - 13.50**LOCALI E ATTREZZATURE**GRADI LOCATE ALL'ARRIVO 16°

Condizioni di Pulizia (assenza di sporco pregresso):

- | | | |
|------------------|--|-----------------------------|
| pareti | <input checked="" type="checkbox"/> SI | <input type="checkbox"/> NO |
| finestre | <input checked="" type="checkbox"/> SI | <input type="checkbox"/> NO |
| tavoli | <input checked="" type="checkbox"/> SI | <input type="checkbox"/> NO |
| carrelli | <input checked="" type="checkbox"/> SI | <input type="checkbox"/> NO |
| vassoi | <input checked="" type="checkbox"/> SI | <input type="checkbox"/> NO |
| banchi di lavoro | <input checked="" type="checkbox"/> SI | <input type="checkbox"/> NO |
| contenitori | <input checked="" type="checkbox"/> SI | <input type="checkbox"/> NO |

Sono 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

* IL PANE E' CONFEZIONATO 1 AD 1 HA APERTO SUI LATI

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

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

di MOZZARELLA e IL PARMIGIANO SONO PRIMI DI ETICHETTA

Verifica rispondenza menù:

	Menù previsto	Menù erogato	Gradimento
			utenza
Primo	RAVIOU DI MAGRO	RAVIOU DI MAGRO	90%
Secondo	MOZZARELLA	MOZZARELLA	20%
Contorno	CAROTE	CAROTE	15%
Frutta / Dessert	BANANA	BANANA	40%
Pane	Sì	S.	90%

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 RAVIOU SONO QUASI DA FARE IN BOCCA NORTEAMENTE TUTTA PASTA E NIENTE RISI C'È
TUTTI APPICCICATI, A MIO PARERE MANGIATI IN MASSA SOLO IN QUANTO SERVI, PER PRIMA
COSA. LE CAROTE NON BRANO FRESCHE MA BRANO QUELLE DUE BUSTA SECCHE E
SENZA SAPORE LE BANANE SONO ARRIVATE IN MANGIA CHE BRANO CALDE AL TATTO E
QUASI HARCE. LA QUANTITÀ DEL PASTO NON ERA DELL'ESEGUARIA. INOLTRE NON È CONCEPIBILE
BUTTARE TUTTO DELL'UBRO NON CONSUMATO E COMUNQUE PAGATO DALLE FAMIGLIE!!
Letto, chiuso e sottoscritto in: Data 10/11/2025 Orario fine attività 14:10

Componenti presenti:

Nome e cognome

SAMANTHA RECHEN

Qualifica

GENITORE - COM. MENSA

Firma

Samanta RechenFUJA LO CONCEGENITORE - COM. MENSALo ConceFirma del compilatore: Samanta Rechen

Sistema Socio Sanitario



ATS Insubria

Firma del cuoco/a o Responsabile centro cottura: _____