

**SCHEDA DI MONITORAGGIO – Commissione Mensa****2022/2023** 2025/2026Tipologia attività MONITORAGGIO

Azienda \_\_\_\_\_

Comune INTRA RACCONIIndirizzo VIA REGINA MARGHERITAData 10/11/2025 Orario visita 12.30PRIMO TURNO 12.35 - 13.10SECONDO TURNO 13.20 - 13.50**LOCALI E ATTREZZATURE****GRADI LOCALI ALL' ARRIVO** 16°

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 ☐ 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 ☐ No

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

\* IL PANE È 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) \_\_\_\_\_

DE MOZZARELLA E IL PARMIGIANO SONO PRIVI DI ETICHETTA



Verifica rispondenza menù:

	Menù previsto	Menù erogato	Gradimento utenza
			%
Primo	RAVIOLI DI MAGRO	RAVIOLI DI MAGRO	90%
Secondo	MOZZARELLA	MOZZARELLA	20%
Contorno	CAROTE	CAROTE	15%
Frutta / Dessert	BANANA	BANANA	40%
Pane	Sì	Sì	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 RAVIOLI SONO QUELLI DA FARE IN BRODO NORMALMENTE TUTTA PASTA E MENTRE RIPIENO TUTTI APPICCICATI, A HIO PARERE MANGIATI IN MANGIA SOLO IN QUANTO SERVITI PER PRIMA COSA. LE CAROTE NON ERANO FRESCHE MA ERANO QUELLE DELLA BUSTA SECCHE E SENZA SAPORE LE BANANE SONO ARRIVATE IN MANGIA CHE ERANO CALDE AL TATTO E QUASI MARCE. LA QUALITÀ DEL PASTO NON ERA DUE MIGLIAIA. INOLTRE NON È CONCEPIBILE BUTTARE TUTTO QUEL CIBO NON CONSUMATO E COMUNQUE PAGATO DALLI FAMIGLIE!!  
 Letto, chiuso e sottoscritto in: Data 10/11/2025 Orario fine attività 14:10

Componenti presenti:

Nome e cognome

Qualifica

Firma

SAMANTHA ROLTONI

GENITORE - CORR. MENSA

FUSIA LO CONTE

GENITORE - CORR. MENSA

Firma del compilatore:

Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

ATS Insubria

Firma del cuoco/a o Responsabile centro cottura: \_\_\_\_\_