

**SCHEDA DI MONITORAGGIO – Commissione Mensa****2022/2023** 2025/2026Tipologia attività MENSA SCOLASTICAAzienda ELIOR RISTORAZIONE SPAComune WRATE CAECIVOIndirizzo SCUOLA VIA BULGAROData M/M/25 Orario visita 12.20**LOCALI E ATTREZZATURE**

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 2 POI ARRIVATA 3^ OPERATRICE DA VIA REGINAIl 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

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

SEPARATI, MA SENZA ETICHETTE

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: CONSERVATA AL CENTRO COTTURA

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

Se **NO** scrivere la motivazione: _____

Utilizzo acqua di: Rete pubblica ☒ Bottiglia ☐ EROGATORI DI ACQUA SENZA PARAFI

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

PIATTI
POSATE
BICCHIERI



Verifica rispondenza menù:

		Menù previsto	Menù erogato	Gradimento utenza %
12.45	Primo	RISOTTO CON LA ZUCCA	<i>idem</i>	PA
13.15	Secondo	ARROSTO DI LONZA AL LATTE	<i>idem</i>	TA
13.15	Contorno	SPINACI	<i>idem</i>	TA
13.38	Frutta / Dessert	FRUTTA DI STAGIONE	PRUGNE	TA
13.00	Pane	CONFEZIONATO SINGOLO	<i>idem</i>	TA

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:

TEMPERATURE CIBI - ADEGUATE ($T^{\circ} = 64,4^{\circ} / T^{\circ} = 70^{\circ} / \text{esterno } 74,6^{\circ}$)

TEMPERATURA REFETTORIO 20.0 GRADI

ACQUA DA DISTRIBUTORE - SERVITA IN CARAFFE

SERVITI BIS E TRIS AD ALCUNI BAMBINI

N. 124 presenti (n. 6 dieto senza carne di maiale, n. 3 dieto in biquets / n. 2 dieto disquis)

Letto, chiuso e sottoscritto in:

Data 11/11/2025

Orario fine attività 13.50

Componenti presenti:

Nome e cognome

ORIETTA SACCARDIN

SARA TRINCA

Qualifica

ISTRUTTORE AMM.VO

FUNZIONARIO AMMINISTRATIVO

Firma

*Ortetta Saccardin**Sara Trinca*

Firma del compilatore: _____