

SCHEMA DI MONITORAGGIO – Commissione Mensa

2022/2023 2025/2026

Tipologia attività MENSA SOCIALE

Azienda ELIOR RISTORAZIONE SPA

Comune VERATE CACCIVIO

Indirizzo SCUOLA VIA BULGARI

Data 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 No

Viene correttamente effettuata la raccolta differenziata dei rifiuti? Si No

I locali sono sottoposti periodicamente a sistemi di sanificazione? Si No

I locali e le aree seguono un percorso "di marcia" (pulito → sporco)? Si No

SISTEMA HACCP

È presente il Piano di Autocontrollo basato sul sistema HACCP Si No

PERSONALE

Numero di addetti in servizio 2 + Poi ARRIVATA 3^ OPERATRICE DA VIA REGINA

Il 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

Sistema Socio Sanitario



ATS Insubria

DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore Si No

I prodotti preparati/conservati sono protetti (pellicola, contenitori chiusi, ecc.) Si No

I prodotti sono conservati correttamente (separazione per tipologia) Si 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) Si No

SEPARATI, MA SENZA ETICHETTE

CONFEZIONAMENTO PASTI

Il confezionamento dei pasti corrisponde a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore Si No

I contenitori sono chiusi e conservati Si 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? Si 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?

Si No

Le temperature di frigoriferi, freezer, celle (centro pasti) vengono controllate dal personale? Si No

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

Si No

Se **NO** scrivere la motivazione: CONSERVATA AL CENTRO COTTURA

Il menù del giorno è stato rispettato? Si No

Se **NO** scrivere la motivazione: _____

Utilizzo acqua di: Rete pubblica Bottiglia *EROGATORI DI ACQUA SENZA ENCAPPE*

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

*PIATTI
BICCHIERI*

POSATE

Verifica rispondenza menù:

	Menù previsto	Menù erogato	Gradimento utenza %
12.45	Primo RISOTTO CON LA ZUCCA	idee	PA
13.15	Secondo ARROSTO DI VONGOLA AL LATTE	idee	TA
13.15	Contorno SPINACI	idee	TA
13.38	Frutta / Dessert FRUTTA DI STAGIONE	PRUGNE	TA
13.00	Pane CONFEZIONATO SINGOLO	idee	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 OBI - ADEGUATE (I° - 64,4° / II° - 70° / cestino 73,6°)

TEMPERATURA REFRIGERATORO 20,0 GRADI

ACQUA DA DISTRIBUTORE - SERVITA IN CARAFFE

SERVITI BIS E TRIS AD ALCUNI BAMBINI

N. 126 presenti (n. 6 dice senza carne di maiale, n. 3 dice in bianco / n. 2 dice

Letto, chiuso e sottoscritto in:

Data 11/11/2025

Orario fine attività 13.50

disgiunto

Componenti presenti:

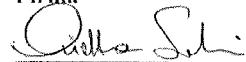
Nome e cognome

Qualifica

Firma

ORIETTA SACCARDIN

ISTRUTTORE AMM.VO



SARA TRINCA

FUNCTIONARIO AMMINISTRATIVO



Firma del compilatore: