



SCHEDA DI MONITORAGGIO – Commissione Mensa

2022/2023 *2025/2026*

Tipologia attività RISTORAZIONE SCOLASTICA Azienda ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.

Comune LURATE OLCIVIO Indirizzo VIA REGINA MARGHERITA

Data 14/11/2025 Orario visita 12:16 (consegna pasti alle 11:45)

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

E' presente il Piano di Autocontrollo basato sul sistema HACCP ☒ Si ☐ No

PERSONALE

Numero di addetti in servizio 3

Il personale indossa: copricapo, mascherina e camice ☒ Si ☐ No (no mascherina)

Se **NO** scrivere la motivazione: _____

Nel piano di autocontrollo è presente una procedura per la formazione del personale ☒ Si ☐ No

I TURNO = n. 53 alunni (inizia ore 12:33 - fine ore 13:16)

II TURNO = n. 33 alunni (inizia ore 13:17)

Preparato 30 posti
Dopo scuola: 2 (una NO SUTINE / 1 NO LATRINA)



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 *(alcune con alimenti da escludere ma senza nome)*

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 *presso il centro cucina*

Se **NO** scrivere la motivazione: _____

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

Se **NO** scrivere la motivazione: _____

Utilizzo acqua di: Rete pubblica ☐ Bottiglia ☒

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

*piatto e
bicchiere*

pasto



Verifica rispondenza menù:

	Menù previsto	Menù erogato	Gradimento utenza %
Primo	RISOTTO ALLA PARTIGIANA	RISOTTO ALLA PARTIGIANA	TA
Secondo	POLPETTA DI BECCI EN SUSO DI PORCOSO	POLPETTA DI BECCI EN SUSO DI PORCOSO	PA
Contorno	CAROTE PREZZEMOLATE	CAROTE	PA
Frutta / Dessert	YOSURT FRUTTA	YOSURT	TA
Pane	BIANCO	BIANCO (confezionato Singolarmente)	PA

TEMPERATURA

178°

75°

65°

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:

Si segnala: L'ASSENZA DI ALCUNE ETICHETTE CON IL NOME (Indicazione del
dell'alimento da escludere); LA SOMMINISTRAZIONE DELLO YOSURT (ovvero la frutta
previsto sul capiblat e nel menù); l'assenza di un alimento alternativo allo
yosurt per la bambina con dieta senza lattosio. Si verificava la
presenza della campochatura presso il contenitore (non presente nel
refettorio).

Letto, chiuso e sottoscritto in:

Data 14/12/2025

Orario fine attività 13:20

Componenti presenti:

Nome e cognome

Qualifica

Firma

SILVANA MASISTRI

Responsabile Settore
Servizio alla Persona

SARA TRINCA CANAL

Funzionario Amministrativo

Firma del compilatore: _____