

SCHEDA DI MONITORAGGIO – Commissione Mensa

2022/2023 2025/2026

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

Comune LUCCA Città Centro Indirizzo VIA REGINA MARGHERITA

Data 14/10/2025 Orario visita 12:16 (consegna pasto ore 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

È 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 (inizio ore 12:33 - fine ore 13:16)

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

Presto 33 posti (una NO scuola / 1 no laresia).

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) piatti e bicchieri posate

Verifica rispondenza menù:

	Menù previsto	Menù erogato	Gradimento
			utenza
Primo	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	TA
Secondo	POLPETA DI EECI EN SUGO DI PORCOCIO	POLPETA DI EECI EN SUGO DI PORCOCIO	PA
Contorno	CAROTE PREZZEMOLATE	CAROTE	PA
Frutta / Dessert	YOGURT FRUTTA	YOGURT	TA
Pane	BIANE	BIANE (confezionate singolarmente)	PA

TEMPERATURA

78°

45°

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 ciotole con il nero (indicazione sottile del cibo da escludere); la somministrazione del yogurt (anche la frutta prevista sul capitolo e nel menù); l'assenza di un alimento alternativo allo yogurt per la bambina con dieta severa latteos. Si verifica la presenza delle temperature presso il centro esterno (non presente nel refettorio).

Letto, chiuso e sottoscritto in:

Data 14/6/2025

Orario fine attività 13:20

Componenti presenti:

Nome e cognome

SIMONA MAGISTRÌ

Qualifica

Responsabile Caffetteria
Servizi alla Persona

Firma

Simona

SARA TELESIO SANTAL

Funzionario Amministrativo

Sara Telesio

Firma del compilatore: