

SCHEDA DI MONITORAGGIO – Commissione Mensa

2022/2023 - 2023/2024

Tipologia attività Resa Sociale

Azienda ELB2 RISOLUZIONE S.P.A.

Comune _____

Indirizzo VIA GRANDI, 5

Data 04/12/23 Orario visita 11:00

Reggello Enza

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 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

Si attende che
non male

SISTEMA HACCP

È presente il Piano di Autocontrollo basato sul sistema HACCP

Si No

Si
sono n. 6
del 26/12/23

PERSONALE

Numero di addetti in servizio 2 cuochi + 3 addetti cucine

Il personale indossa: copricapi, 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

Si (Si attende
che no
male)

DERRATE ALIMENTARI

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

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

I prodotti sono conservati correttamente (separazione per tipologia) Si No *Se si è avvenuto*

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

CONFEZIONAMENTO PASTI

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

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 *3°-4°*

Vengono conservate le etichette degli alimenti utilizzati nella giornata e/o registrati i dati per la rintracciabilità? Si No *No campionatura per detto Speciale*

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) _____



Verifica rispondenza menù:

	Menù previsto	Menù erogato	Gradimento
			utenza
Primo	CREMA DI CARBON con FARRO	CREMA DI CARBON con FARRO	
Secondo	POLLO	POLLO AL FORNO	
Contorno	PANARE AL FORNO	PANARE AL FORNO	
Frutta / Dessert	UVA	UVA	
Pane	BIANCO	PANE BIANCO	

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:

Letto, chiuso e sottoscritto in:

Data 07/11/2015

Orario fine attività 12:00

Componenti presenti:

Nome e cognome

Qualifica

Firma

SARA TRIVESA Sime

Ann. Enone

SILVIA SACCASDIK

Ann. Enone

SHARON PERZANI

Cucina - Ditta Sime

Firma del compilatore: