



SCHEDA DI MONITORAGGIO – Commissione Mensa

2022/2023 2025/2026

 Tipologia attività PIRELLA SODAS

 Azienda ELIBR RISTORAZIONE S.P.A

Comune _____

 Indirizzo VIA GRANDI, 5

 Data 04/11/2025 Orario visita 11.00
ASPIRE CNASE

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

*(Sistemi di pulizia
non mai)*

SISTEMA HACCP

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

*[EDE F01045
SISNE revisione n. 6
del 21/6/2025]*

PERSONALE

 Numero di addetti in servizio 2 cuochi + 3 addetti mensa

 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

*si (Sistemi di
pulizia non
mai)*



DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore ☐ Sì ☒ No *sb in parte*

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

I prodotti sono conservati correttamente (separazione per tipologia) ☒ Sì ☐ No *Sufficientemente*

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

CONFEZIONAMENTO PASTI

Il confezionamento dei pasti corrisponde a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore ☐ Sì ☒ No *sb in parte*

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 *3°-4°*

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

☒ Sì ☐ No *no campionario per dato specifico*

Se **NO** scrivere la motivazione: _____

Il menù del giorno è stato rispettato? ☒ Sì ☐ 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 CARZE EN FARRO	CREMA DI CARZE EN FARRO	
Secondo	POLLO	POLLO AL FORNO	
Contorno	PASTICC AL FORNO	PASTICC AL FORNO	
Frutta / Dessert	UVA	UVA	
Pane	BIANCO	PANE D'ANICE	

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

JARA TRINCA BONA

Ann. Enure

S. B. B. B.

OLIVERA SACCARDIN

Ann. Enure

O. S. B.

SHARON BERZANI

CUCINA - DITA ENOL

P. B.

Firma del compilatore: _____