



CITTA' DI OLGiate COMASCO

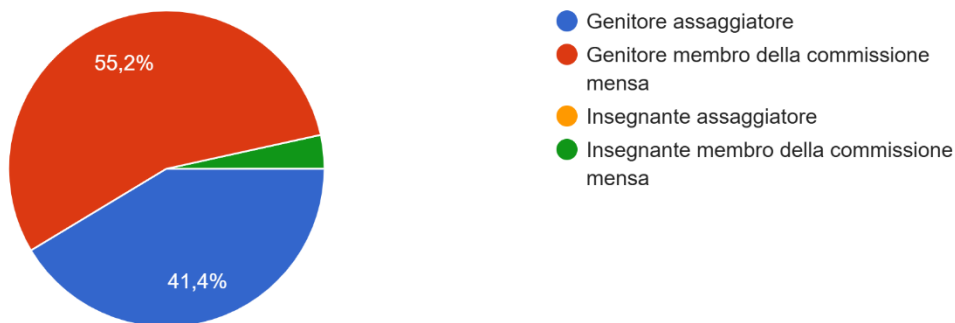
Provincia di Como

Area Affari Generali – Ufficio Pubblica Istruzione

Monitoraggio Commissione Mensa Primaria 2025-26 Rilevazione soddisfazione utenti

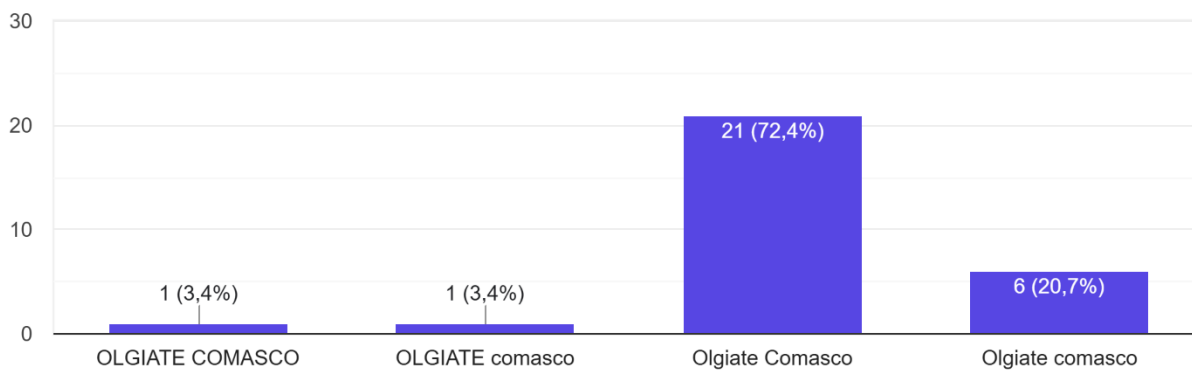
Qualifica

29 risposte



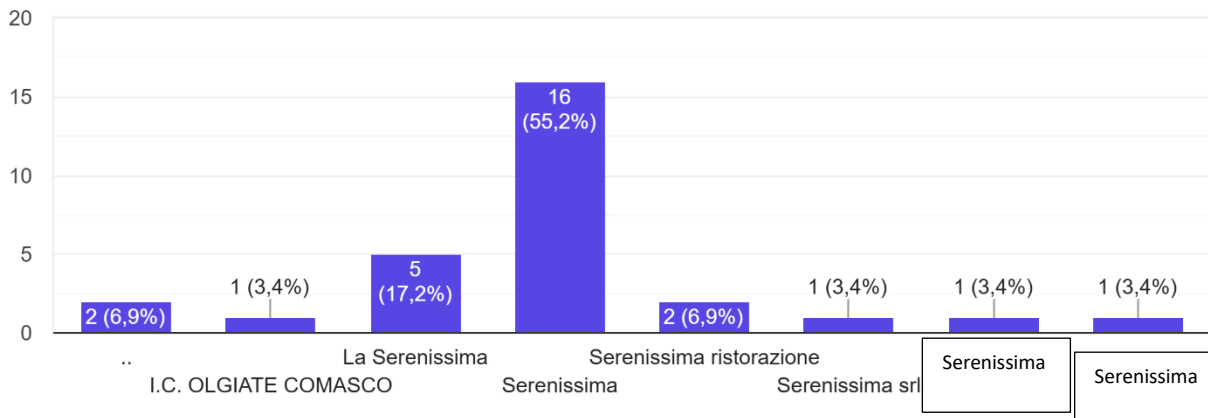
Comune

29 risposte



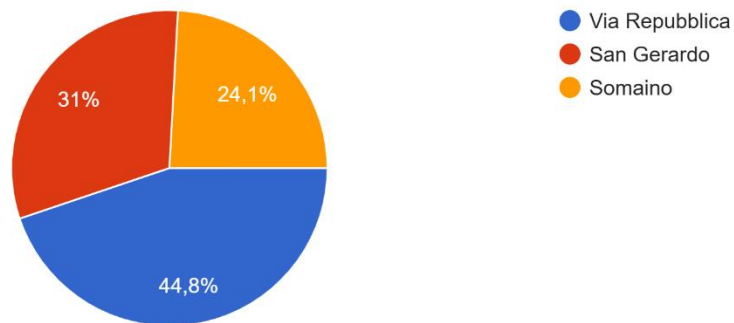
Azienda

29 risposte



Indirizzo

29 risposte



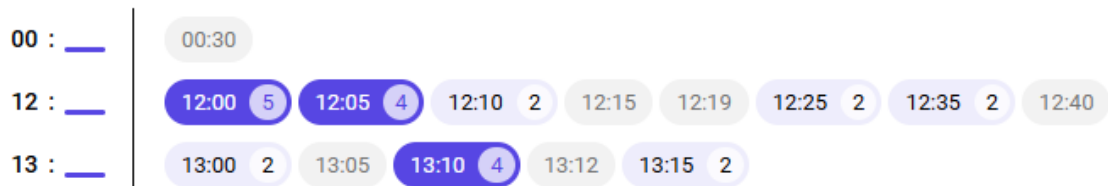
Data

29 risposte



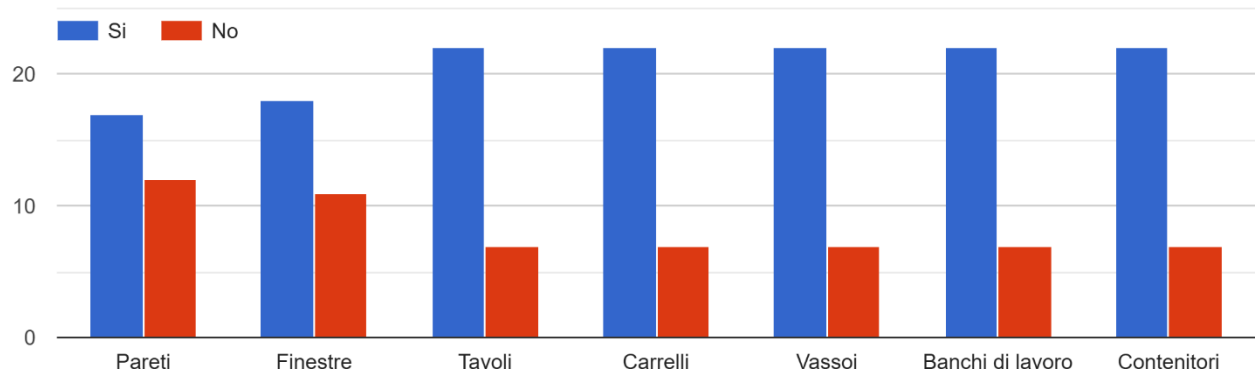
Orario di visita

29 risposte



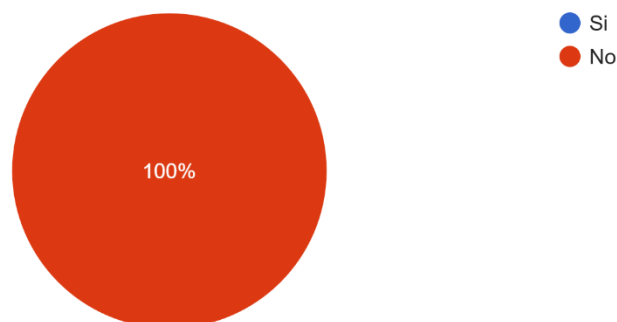
Locali e Attrezzatura

Condizioni di pulizia (assenza di sporco pregresso)



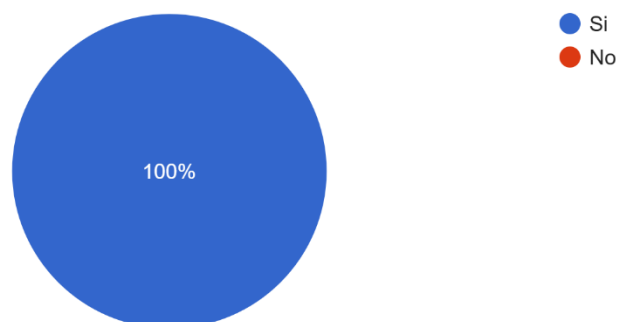
Sono presenti infestanti o segni di infestanti?

29 risposte



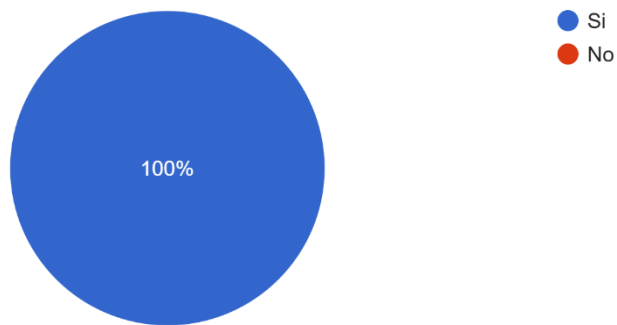
Viene correttamente effettuata la raccolta differenziata dei rifiuti?

29 risposte



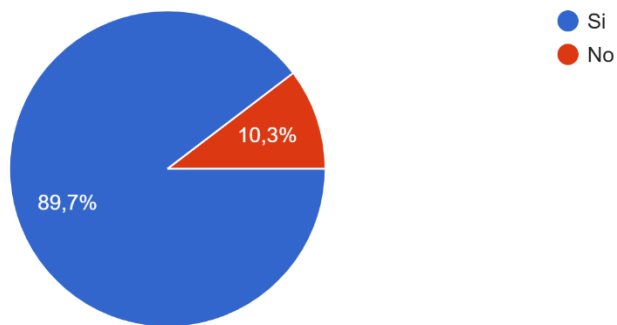
I locali sono sottoposti periodicamente a sistemi di sanificazione?

29 risposte



I locali e le aree seguono un percorso "di marcia" (Pulito → Sporco)?

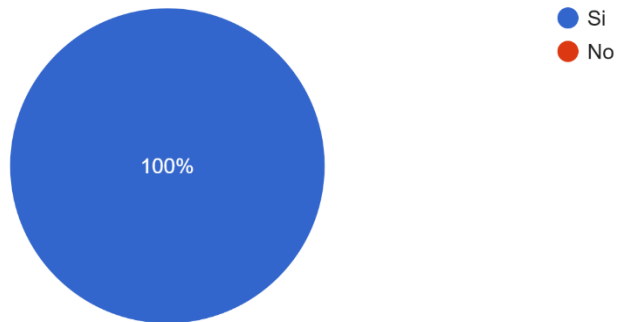
29 risposte



Sistema HACCP

E' presente il Piano di Autocontrollo basato sul sistema HACCP?

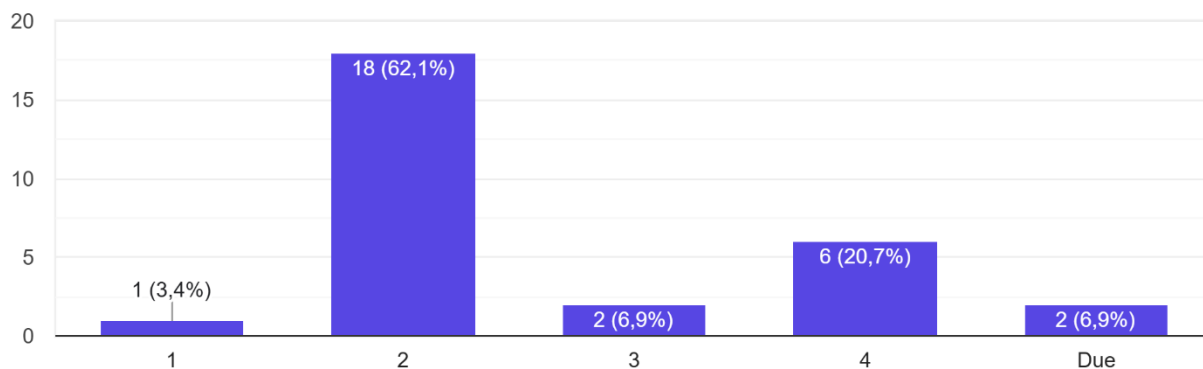
29 risposte



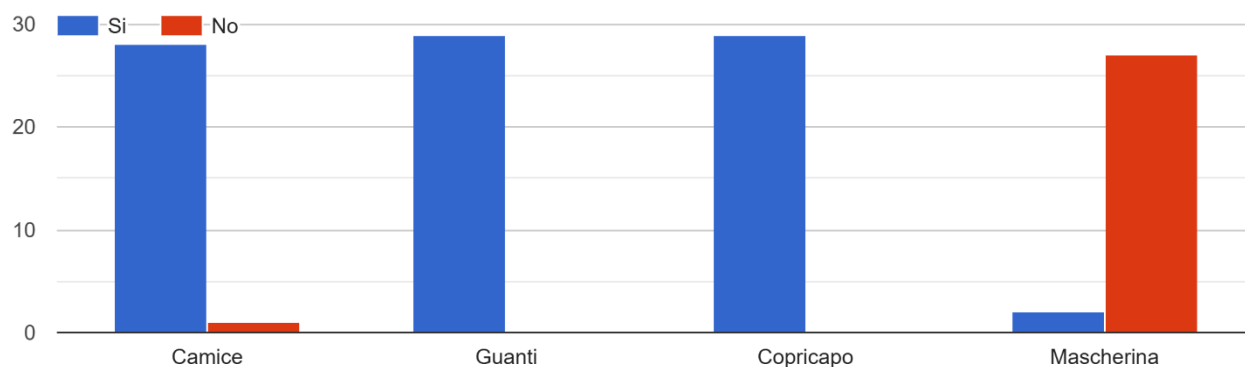
Personale

Numero di addetti al servizio

29 risposte

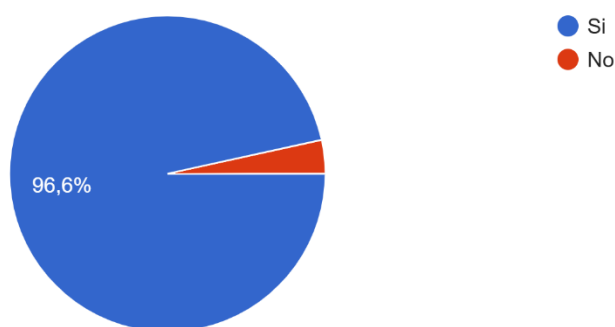


Il personale indossa:



Nel piano di autocontrollo è presente una procedura per la formazione del personale?

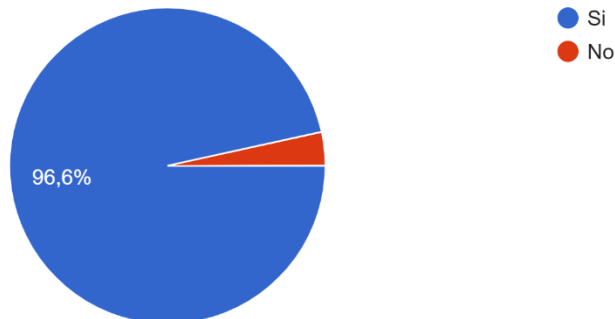
29 risposte



Derrate Alimentari

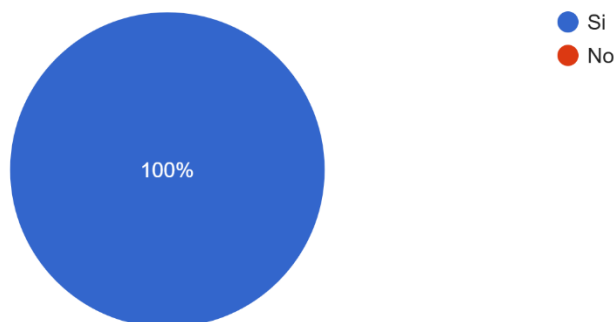
Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore?

29 risposte



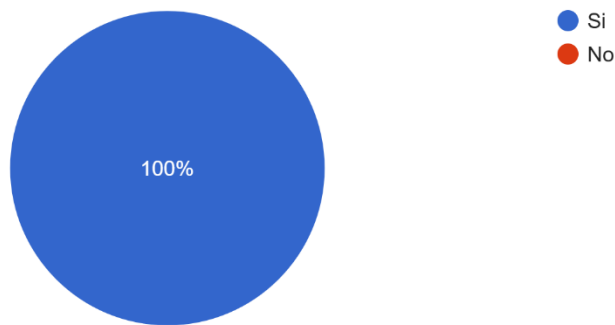
I prodotti preparati/conservati sono protetti (pellicola, contenitori chiusi, ecc...)?

29 risposte



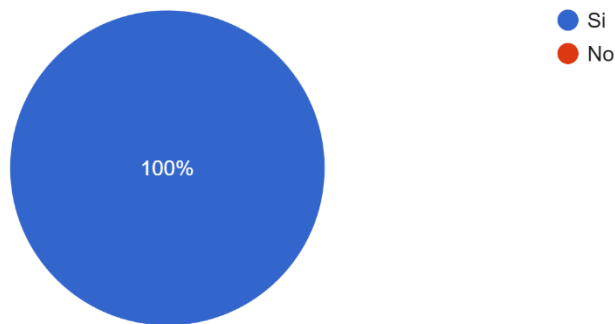
I prodotti sono conservati correttamente (separazione per tipologia)?

29 risposte



Le diete speciali sanitarie sono state confezionate in modo separato rispetto agli altri pasti? (Primi, secondi e contorni in monoporzione con nome dei destinatari)

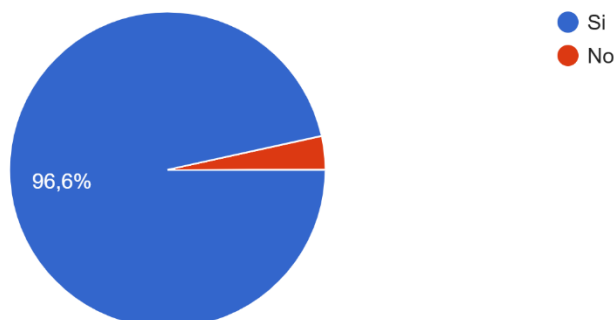
29 risposte



Confezionamento pasti

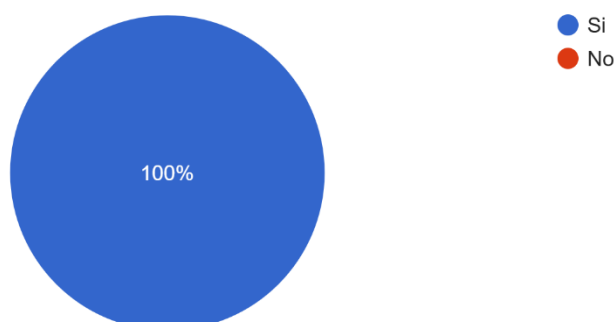
Il confezionamento dei pasti corrisponde a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore

29 risposte



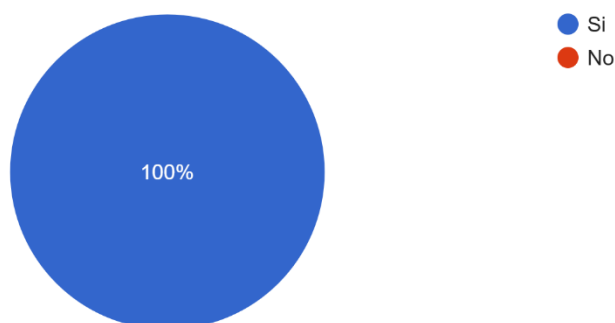
I contenitori sono chiusi e conservati

29 risposte



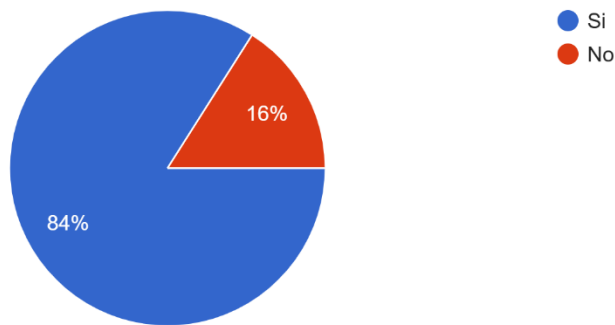
I pasti pronti preparati sui carrelli (o inseriti nei contenitore termici nel caso del centro pasti) sono coperti/protetti da eventuali contaminazioni durante il trasporto?

29 risposte



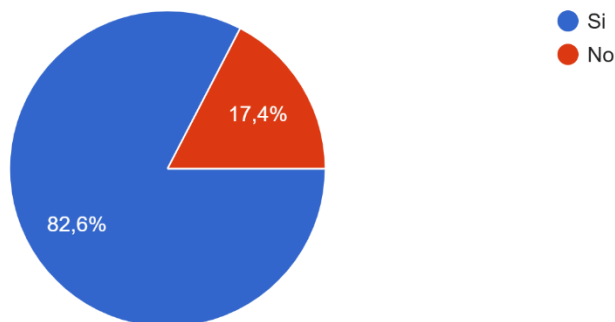
I cibi deperibili sono correttamente conservati in frigorifero/freezer/cella?

25 risposte



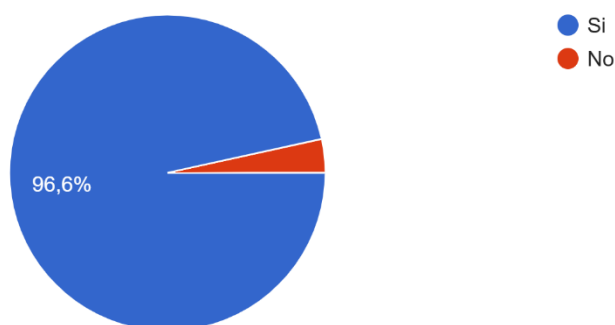
Le temperature di frigoriferi, freezer, celle (centro pasti) vengono controllate dal personale?

23 risposte



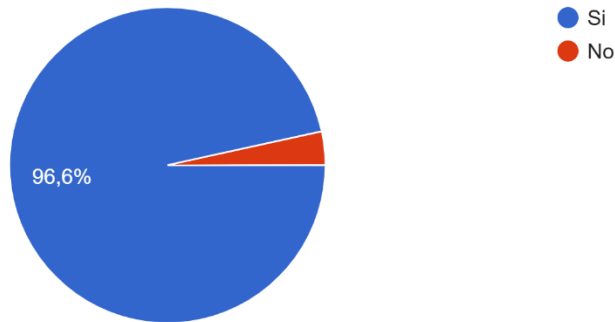
Vengono conservate le etichette degli alimenti utilizzati nella giornata e/o registrati i dati per la rintracciabilità?

29 risposte



Il menù del giorno è stato rispettato?

29 risposte



Utilizzo acqua

29 risposte



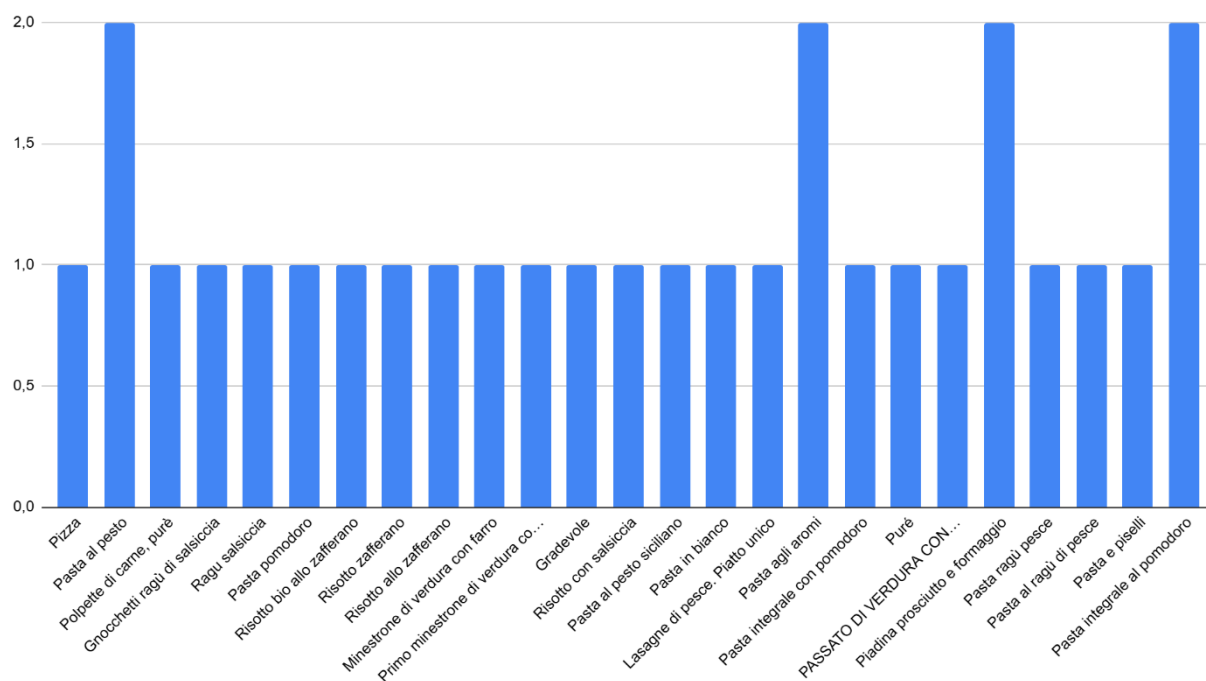
Stoviglie utilizzate

29 risposte

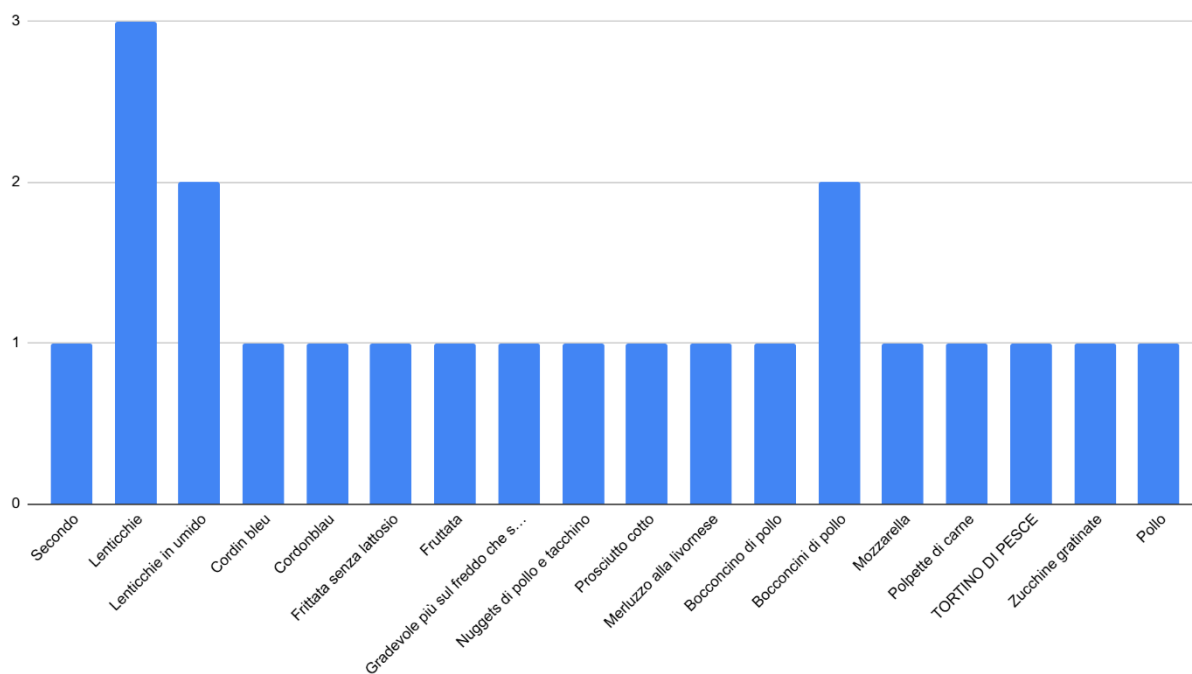


Menù Previsto

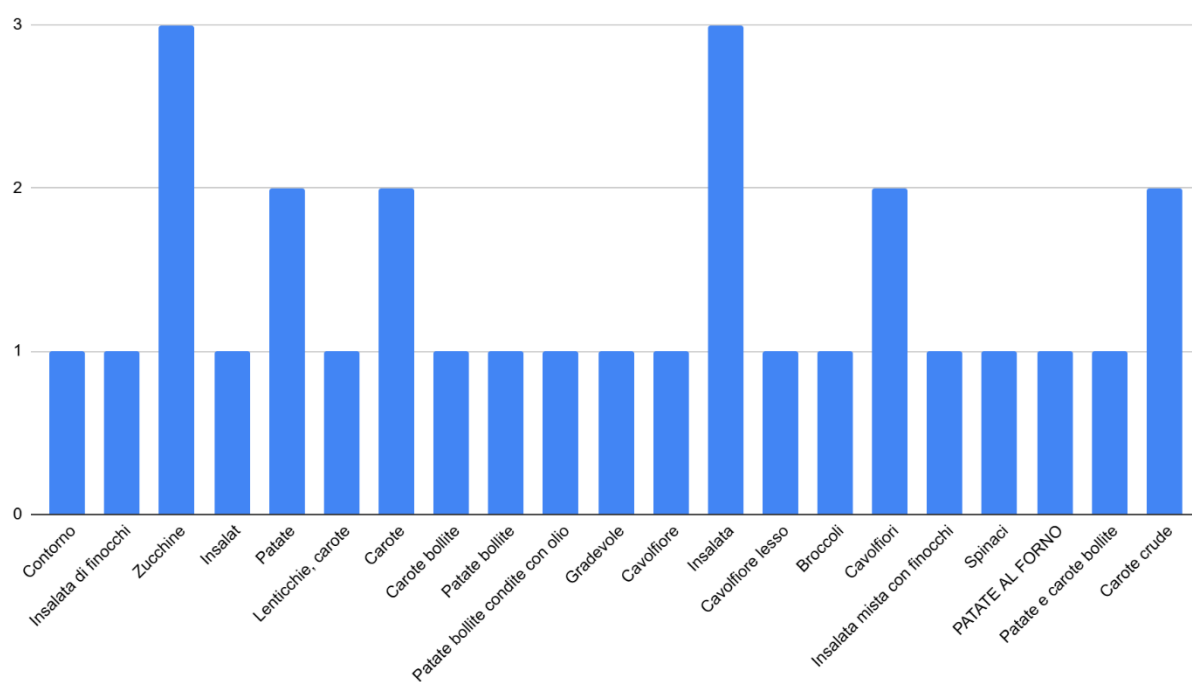
Primo/Piatto Unico



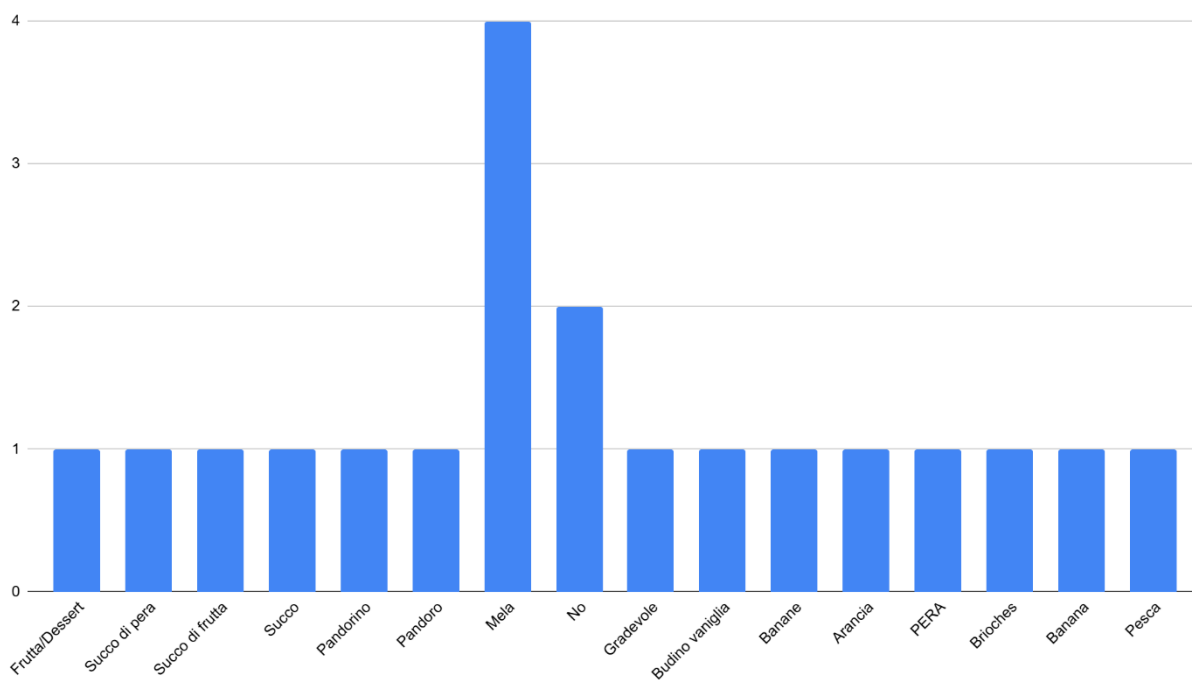
Secondo



Contorno

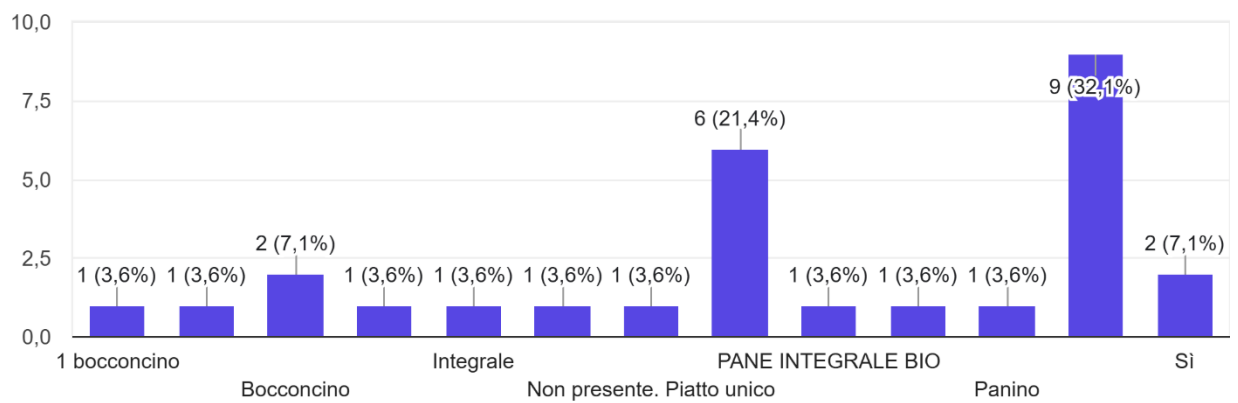


Frutta/dessert



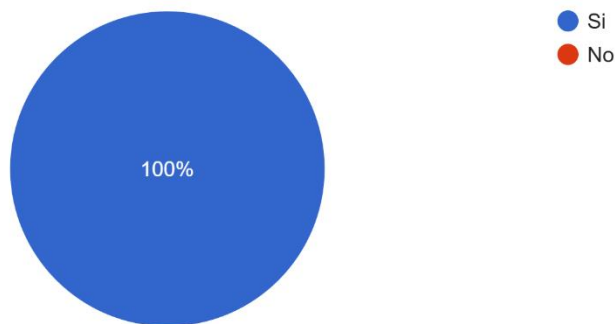
Pane

28 risposte



Menù Erogato corrisponde

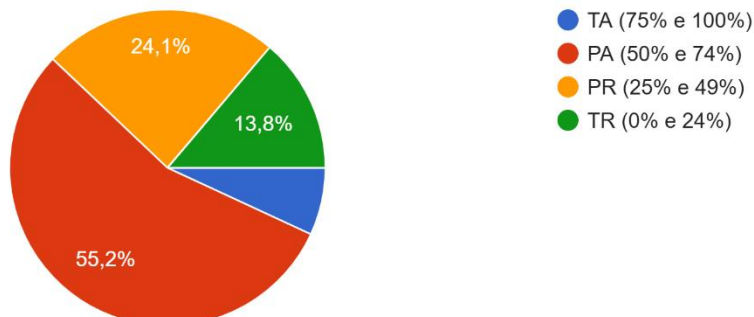
29 risposte



Indice di Gradimento

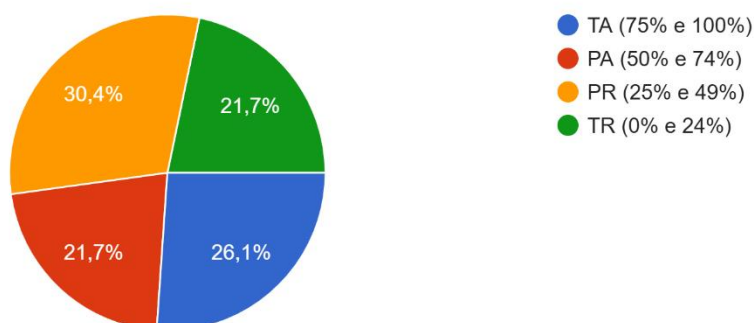
Gradimento utenza del Primo / Piatto Unico

29 risposte



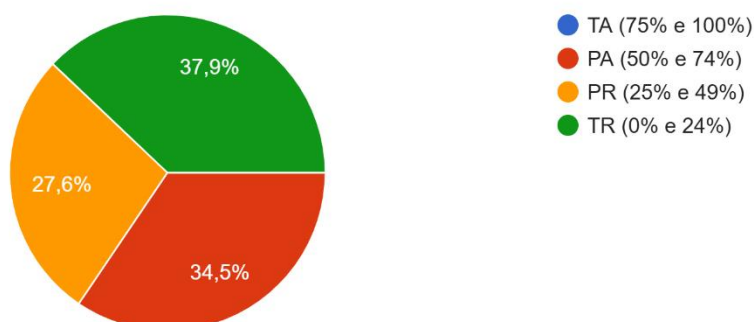
Gradimento utenza del Secondo

23 risposte



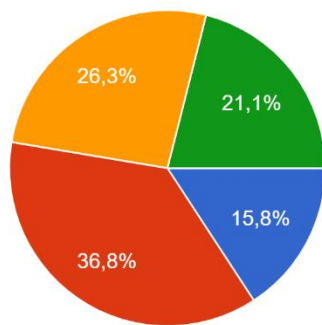
Gradimento utenza del Contorno

29 risposte



Gradimento utenza della Frutta/Dessert

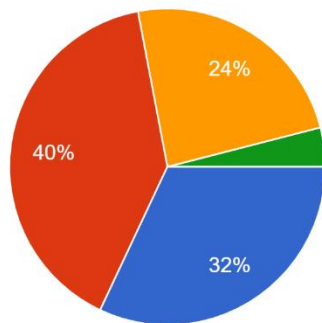
19 risposte



- TA (75% e 100%)
- PA (50% e 74%)
- PR (25% e 49%)
- TR (0% e 24%)

Gradimento utenza del Pane

25 risposte



- TA (75% e 100%)
- PA (50% e 74%)
- PR (25% e 49%)
- TR (0% e 24%)