

SCHEMA DI SOPRALLUOGO

Scuola FELETO Comune di TAVAGNACCO
 Commissario/i intervenuto/i al sopralluogo _____
 data sopralluogo 20/01/15 dalle ore 12.20 alle ore 13.00
 n. utenti pasto 90 n. pasti forniti 90

MENÙ E GRADIMENTO DEI CIBI

Specificare il piatto del giorno e barrare la casella interessata

Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Verdure	Pane	Frutta	Dolce/ Yogurt
<u>MINESTRA</u>	<u>FUSATA</u>		<u>INSALATA</u>			
			Corrisponde al menù			
<input checked="" type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input checked="" type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> sì <input checked="" type="checkbox"/> no	<input checked="" type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> sì <input checked="" type="checkbox"/> no	<input checked="" type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
Accettato > $\frac{1}{2}$	Accettato > $\frac{1}{2}$					
Accettato < $\frac{1}{2}$	Accettato < $\frac{1}{2}$					

Diete speciali n. 1 note: CEVAPCA

Se frutta/pane non vengono consumati a pasto: sono proposti a merenda altro _____

Il menù comprende la merenda del mattino? sì no

Osservazioni: _____

VERIFICA DELLE PORZIONATURE

	Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Verdure (due tipi)	Pane	Frutta	Dolce/ Yogurt
Si							
No (specificare)							
Viene dato il bis	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no						

Chi decide le porzioni: addetti alla distribuzione alunni
 insegnanti altro _____

Osservazioni: _____

RISPETTO DEI TEMPI DI CONSEGNA E SOMMINISTRAZIONE DEI CIBI (pasti veicolati)

- Pasti preparati dal Centro Cottura di FELETO VIA CARNIA
- Orario arrivo dei pasti 11.40
- Orario distribuzione dei pasti 12.20

Osservazioni: _____

QUALITÀ SENSORIALE DEI CIBI

	Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Verdure	Pane	Frutta	Dolce/Yogurt
Aspetto	3	2		4	3	4	
Odore	4	4		/	3	4	
Sapore	4	2		4	3	4	
Temperatura	4	4		4	3	4	

Valutate dando un punteggio da 1 a 4 (1= insufficiente; 2 = accettabile; 3 = buono; 4 = ottimo)

Osservazioni:

INSALATA BUONA MA INDUBBIAMENTE "DIFFICILE" - MOLTI AVANZI 90%

FUNZIONAMENTO E QUALITÀ DEL SERVIZIO

- Sistema di distribuzione servizio al tavolo
- Tempo dedicato al consumo dei pasti insufficiente
- Addetti alla ristorazione n° 1 n° sufficiente
- Atteggiamento degli addetti buono accettabile
attenzione, puntualità, premura, disponibilità, capacità educativa
- Pulizia di attrezzature, tavoli, stoviglie adeguata accettabile
- Presentazione del piatto buona accettabile

- self service
 insufficiente (<30 minuti)
 n° insufficiente
 non accettabile
 non adeguata
 non adeguata

Osservazioni:

LOCALE/I DI REFEZIONE

- Spazio del refettorio adeguato
- Disposizione tavoli adeguata
- Luminosità sufficiente
- Ricambio d'aria sufficiente
- Temperatura accettabile
- Rumorosità accettabile
- Pulizia adeguata

- non adeguato
 non adeguata
 insufficiente
 insufficiente
 non accettabile
 non accettabile
 non adeguata

Osservazioni: ABBINAMENTO MINESTRA / FRUTTA / INSALATA

APPETIBILE PER BAMBINI "SCHIZZINOSI" ABBINARE ALLA MINESTRA UNA BISTECCA o ALTA FRITTA UNA PASTA FORSE LENDEREBBE PIÙ FALEGE IL CONSUMO

Comportamento dei partecipanti al pasto (bambini, insegnanti, operatori della ditta di ristorazione, ecc.): INSEGNANTI AIUTANO A MANTENERE SILENZIO E

AIUTANO BAMBINI CON I PASTI (non tutti mangiano bene così)

Firma

