

SCHEDA DI SOPRALLUOGO

Scuola SEC. 1° GRADO FOLETTO V. Comune di TAVAGNACCO
 Commissario/i intervenuto/i al sopralluogo FABRIZIO ZELCO
 data sopralluogo 28/1/2026 dalle ore 12.50 alle ore 13.30
 n. utenti pasto 144 n. pasti forniti 144

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
Corrisponde al menù						
☒ sì ☐ no	☒ sì ☐ no	☐ sì ☒ no	☒ sì ☐ no	☒ sì ☐ no	☒ sì ☐ no	☐ sì ☒ no
Accettato >1/2	Accettato >1/2	Accettato >1/2	Accettato >1/2	Accettato >1/2	Accettato >1/2	Accettato >1/2
Accettato <1/2	Accettato <1/2	Accettato <1/2	Accettato <1/2	Accettato <1/2	Accettato <1/2	Accettato <1/2

MEIA

Diete speciali n. 2¹ note: CECIACI + SENZA LATTE

Se frutta/pane non vengono consumati a pasto:

☐ sono proposti a merenda

☒ altro FORNITO A CASA

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
Sì	☒	☒		☒	☒	☒	
No (specificare)							
Viene dato il bis	☒ sì ☐ no	☒ sì ☐ no	☐ sì ☐ no	☒ sì ☐ no	☐ sì ☒ no	☐ sì ☒ no	☐ sì ☐ 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 _____
- Orario arrivo dei pasti _____
- Orario distribuzione dei pasti _____

Osservazioni: _____

QUALITÀ SENSORIALE DEI CIBI							
	Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Verdure	Pane	Frutta	Dolce/ Yogurt
Aspetto	4	4	/	4	3	4	/
Odore	4	4	/	4	4	4	/
Sapore	4	4	/	4	4	3	/
Temperatura	4	4	/	4	4	4	/

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

FUNZIONAMENTO E QUALITÀ DEL SERVIZIO

- Sistema di distribuzione ☒ servizio al tavolo ☒ self service
- Tempo dedicato al consumo dei pasti ☒ sufficiente ☐ insufficiente (<a 30 minuti)
- Addetti alla ristorazione n° 3 ☒ n° sufficiente ☐ n° insufficiente
- Atteggiamento degli addetti ☒ buono ☐ accettabile ☐ non accettabile
- attenzione, puntualità, premura, disponibilità, capacità educativa*
☒ adeguata ☐ non adeguata
- Pulizia di attrezzature, tavoli, stoviglie ☒ adeguata ☐ non adeguata
- Presentazione del piatto ☒ buona ☐ accettabile ☐ non adeguata

Osservazioni: _____

LOCALE/I DI REFEZIONE

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

Osservazioni: _____

Comportamento dei partecipanti al pasto (bambini, insegnanti, operatori della ditta di ristorazione, ecc.): _____

Firma 