SCHEDA DI SOPRALLUOGO

Scuola SECONDARIA DI 1° GRADO Comune di TAVAGNACCO

Commissario/i intervenuto/i al sopralluogo FABRIZIO ZELCO

data sopralluogo 6/10/2026 dalle ore 13.00 alle ore 13.35

n. utenti pasto _____ n. pasti forniti _____

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

Diete speciali n. note:

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
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 IMPIANTO AVIANO
- Orario arrivo dei pasti ✓
- Orario distribuzione dei pasti 13.00

Osservazioni: _____

QUALITÀ SENSORIALE DEI CIBI

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