SCHEDA DI SOPRALLUOGO

Scuola Infanzia di Adegliacco Comune di Tavagnacco
Commissario/i intervenuto/i al sopralluogo Eleonora Petri
data sopralluogo 12/11/2026 dalle ore 12.00 alle ore 12.45
n. utenti pasto 64 n. pasti forniti 64

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~~
riso alla zucca	pollo		cavolo cappuccio		Centrifugato	pera
		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. 3 note: 2 NO GLUTINE, 1 NO LATTOSIO

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	X	X		X	X	X	
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: La scelta di non dare il bis del primo si rivela oculata in quanto così i bambini mangiano anche il secondo

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	3	4		3	3		
Odore	3	4		3	3		
Sapore	3	4		4	3		
Temperatura	4	4		4	3		

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

Osservazioni: Si tratta di un'osservazione relativa alla valutazione in sé: propongo di aggiungere un'altra voce alle qualità sensoriali e cioè la consistenza. Ritengo sia un aspetto che merita considerazione

FUNZIONAMENTO E QUALITÀ DEL SERVIZIO

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

Osservazioni: _____

LOCALE/I DI REFEZIONE

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

Osservazioni: _____

Comportamento dei partecipanti al pasto (bambini, insegnanti, operatori della ditta di ristorazione, ecc:): Il momento del pasto si è svolto in maniera ordinata e organizzata.

Firma [signature]