SCHEDA DI SOPRALLUOGO

Scuola E. FERUCCIO PRIMARIA Comune di TAVAGNACCO FRAZ. FELETTO UMBERTO
Commissario/i intervenuto/i al sopralluogo DI VALENTIN LORENZA
data sopralluogo 16/11/2026 dalle ore 13 alle ore 1340
n. utenti pasto 76 n. pasti forniti 72

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
PASTA BIO OLIO AROM.	FARE DA PARTE AL PAIS				KIWI	
		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: KIWI NON SANNO MANGIARLO ADEGUATAMENTE TAGLI ANALIZZI

VERIFICA DELLE PORZIONATURE

	Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Verdure (due tipi)	Pane	Frutta	Dolce/ Yogurt
Sì	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:

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

- Pasti preparati dal Centro Cottura di TAVAGNACCO
- Orario arrivo dei pasti 1230
- Orario distribuzione dei pasti 1305

Osservazioni:

QUALITÀ SENSORIALE DEI CIBI

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

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

Osservazioni: PLATESSA LEGGERMENTE SECCA PASTA AL DENTE INSALATA SALATA

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°_____ ☐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: SERVIZIO MOLTO BUONO, TUTTI GENTILI E DISPONIBILI

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: LA PLATESSA E' IL PIATTO MENO GRADITO SOLO 1 CLASSE HA CONSUMATO IL PASTO STESSA CLASSE HA FATTO BIS DI PASTA

Comportamento dei partecipanti al pasto (bambini, insegnanti, operatori della ditta di ristorazione, ecc:): BAMBINI EDUCATI CON POCHE ECCEZIONI INSEGNANTI E OPERATORI COLLABORATIVI ED ESAUSTIVI

Firma [illegible]