SCHEDA DI SOPRALLUOGO

Scuola EGIDIO FERUGLIO Comune di TAVAGNACCO
Commissario/i intervenuto/i al sopralluogo DEBORAH
data sopralluogo 19/11/2026 dalle ore 13:05 alle ore 13:40
n. utenti pasto 79 n. pasti forniti 79

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 ALL'OLIO AROMATICO	PLATESSA DORATA AL FORNO		INSALATA VERDE		KIWI	
		Corrisponde al menù				
☒si ☐no	☒si ☐no	☐si ☐no	☒si ☐no	☒si ☐no	☒si ☐no	☐si ☐no
Accettato >½	Accettato >½	Accettato >½	Accettato >½	Accettato >½	Accettato >½	Accettato >½
Accettato <½	Accettato <½	Accettato <½	Accettato <½	Accettato <½	Accettato <½	Accettato <½

Diete speciali n. NO note: NO

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

Il menù comprende la merenda del mattino? ☒ si ☐ 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	☒si ☐no	☒si ☐no	☐si ☐no	☐si ☐no	☐si ☒no	☐si ☒no	☐si ☐no

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

Osservazioni: le porzioni sono decise dall'ASL

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

- Pasti preparati dal Centro Cottura di TAVAGNACCO
- Orario arrivo dei pasti 12:50
- Orario distribuzione dei pasti 13.05

Osservazioni: NESSUNA

Scansionato con CamScanner

QUALITÀ SENSORIALE DEI CIBI

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

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

Osservazioni: platessa un pò secca
pasta molto al dente e acquosa
verdure troppo 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° 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: SERVIZIO MOLTO BUONO

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 È IL PIATTO MENO GRADITO PER ~~SECCHEZZA~~ SECCHEZZA, SOLO UNA CLASSE L'HA ABBASTANZA MANGIATO

Comportamento dei partecipanti al pasto (bambini, insegnanti, operatori della ditta di ristorazione, ecc:): RISULTANO POCO RUMOROSI, COMPOSTI E EDUCATI CON POCHISSIME ECCEZIONI I BAMBINI. COLLABORATORI EDUCATI E DISPONIBILI

Firma

Scansionato con CamScanner