

SCHEDA DI SOPRALLUOGO

Scuola PRIMARIA - DON BOSCO

Comune di TAVAGNACCO

Commissario/i intervenuti al sopralluogo ROMANO ELISA

Data sopralluogo 31.5.2021 dalle ore 13⁰⁰ alle 13⁵⁰

n. utenti pasto 40 + 3 n. pasti forniti 43

GRADIMENTO DEI CIBI

Specificare il piatto del giorno e barrare la casella interessata

Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Verdure	Pane	Frutta	Dolce/ Yogurt
<u>PASTA IN ROSSO</u>	<u>FRITTATA DI ZUCCHINE</u>		<u>INSALATA DI CETRIOLI</u>	<u>PANE BIANCO</u>	<u>BANANA</u>	<u>YOGURT FLENIA</u>
Corrisponde al menù						
☒ sì ☐ no	☒ sì ☐ no	☐ sì ☐ no	☒ sì ☐ no	☒ sì ☐ no	☒ sì ☐ no	☒ sì ☐ no
Accettato ☒	Accettato ☒	Accettato	Accettato ☒	Accettato ☒	Accettato	Accettato
Accettato in parte	Accettato in parte	Accettato in parte	Accettato in parte	Accettato in parte	Accettato in parte ☒	Accettato in parte ☒
Rifiutato	Rifiutato	Rifiutato	Rifiutato	Rifiutato	Rifiutato	Rifiutato

Legenda:

Accettato

Accettato in parte

Rifiutato

consumato, anche parzialmente, da 3/4 dei bambini

consumato, anche parzialmente, da metà dei bambini

consumato, anche parzialmente, da meno 1/4 dei bambini

Diete speciali n. 1 note 1

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

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

Se sì, la merenda viene: ☐ accettata ☐ accettata in parte ☐ rifiutata

Osservazioni:

RISPETTO DELLE GRAMMATURE

	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: PRIMA VISTA SEMBRANO PORZIONI SCARSE HA

BISOGNA CONSIDERARE I BIS.

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

- Pasti preparati dal Centro Cottura di FELETTO U. (VIA CARNIA)
- Orario arrivo dei pasti 12³⁰
- Orario distribuzione dei pasti 13¹⁵ - 13²⁰

Osservazioni: Prima d'iniziare il pasto: misurazione temperatura e passaggio gel sulle manine

QUALITÀ SENSORIALE DEI CIBI

	Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Verdure	Pane	Frutta	Dolce/Yogurt
Aspetto	3	2		2	2	4	4
Odore	4	1		1	1	1	1
Sapore	4	3		2	1	1	1
Temperatura	3	4		3	1	4	1

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

Osservazioni: FRITTATA: odore di "fresco", poca verdura (solo poche fette sparse di zucchina in superficie)

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° 4 ☐ 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 bambini: CHIASSO MA ORDINATO, ADEGUATO ALLE REGOLE COVID-19

Firma/e Elisafiora