

SCHEDA DI SOPRALLUOGO

Scuola Secondaria E. FeruglioComune di TavagnaccoCommissario/i intervenuti al sopralluogo Mattiazzi ElisaData sopralluogo 19/04/2023 dalle ore 12.50 alle 13.30n. utenti pasto 103+7 +commissario n. pasti forniti 111

GRADIMENTO DEI CIBI

Specificare il piatto del giorno e barrare la casella interessata

Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Verdure	Pane	Frutta	Dolce/ Yogurt
		Risotto alla parmigiana	capucci e pomodori	Panino	Arancia	
Corrisponde al menù						
<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input checked="" type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input checked="" type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input checked="" type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
Accettato	Accettato	Accettato	Accettato	Accettato x	Accettato	Accettato
Accettato in parte	Accettato in parte	Accettato in parte x	Accettato in parte x	Accettato in parte	Accettato in parte x	Accettato in parte
Rifiutato	Rifiutato	Rifiutato	Rifiutato	Rifiutato	Rifiutato	Rifiutato

Legenda:

Accettato

consumato, anche parzialmente, da 3/4 dei bambini

Accettato in parte

consumato, anche parzialmente, da metà dei bambini

Rifiutato

*consumato, anche parzialmente, da meno 1/4 dei bambini*Diete speciali n. 1 note no pomodoroSe frutta/pane non vengono consumati a pasto: sono proposti a merenda altro _____Il menù comprende la merenda del mattino? sì noSe sì, la merenda viene: accettata accettata in parte rifiutata

Osservazioni: Il primo piatto è costituito da riso bollito condito con formaggio fuso, non è un risotto classico alla parmigiana, quindi un piatto unico in quanto il montasio dop è stato sciolto in crema e aggiunto dopo la cottura del riso. la verdura è mist, le arancie, vista la stagione sono poco gradite

RISPETTO DELLE GRAMMATURE (difficili da sbucciare)

	Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Verdure (due tipi)	Pane	Frutta	Dolce/ Yogurt
Sì			X	X	X	X	
No (specificare)							
Viene dato il bis	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input checked="" type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input checked="" type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no

Chi decide le porzioni: addetti alla distribuzione alunni
 insegnanti altro _____**Osservazioni:** Il risotto era abbondante, la porzione di verdure era sufficiente

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

- Pasti preparati dal Centro Cottura di Feletto
- Orario arrivo dei pasti riso già pronto e conservato nei carrelli riscaldati, verdura già servita al tavolo
- Orario distribuzione dei pasti 13.05

Osservazioni: _____

QUALITÀ SENSORIALE DEI CIBI

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

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

Osservazioni: Il riso era incolore, troppo cotto, era molto liquido in quanto bollito e non molto scolato, amalgamato con il formaggio che però con l'aumento della temperatura era "cagliato" (a piccoli grumi) e non cremoso. Le verdure erano poco condite e miste, il pane era gommoso. Le arance, vista la stagionalità, avevano la buccia sottile e difficili da pelare, quindi da mangiare

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° 2+2 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: Personale sempre disponibile e veloce nel servizio

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: Educato e composti

Firma/e _____

