

SCHEMA DI SOPRALLUOGO

Scuola PRIMA 20 turno Comune di TRIVENETO
 Genitore intervenuto al sopralluogo GIULIA PAOLINI data
 sopralluogo 30/08/25 dalle ore 13:00 alle ore 13:45
 n. utenti pasto 63 + 3 ius n. pasti forniti /

MENÙ E GRADIMENTO DEI CIBI 30 settimana (mantele)

Specificare il piatto del giorno e barrare la casella interessata

Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Verdure	Pane	Frutta	Dolce/Yogurt
PASTA Pom/Bassiulo	POLPETTE BOVINO IN CIPOLLA	/	INSALATA E LECHEZU	COTONESE	?	
<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 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
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. 4 note: POURETTI DEI CON LEGUMI (no carne)

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	Pane	Frutta	Dolce/Yogurt
Si	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	?	
No (specificare)							
Viene dato il bis	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no						

Chi decide le porzioni: addetti alla distribuzione alunni

insegnanti altro _____

Osservazioni: 2 polpette a testa e fanno i turni giornalieri
per il servizio del 20 turno

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

- Pasti preparati dal Centro Cottura di INFRANIA
- Orario arrivo dei pasti ?
- Orario distribuzione dei pasti 13:00

Osservazioni: _____

QUALITÀ SENSORIALE DEI CIBI

	Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Verdure	Pane	Frutta	Dolce/Yogurt
Aspetto	2*	31		3	4		
Odore	4	3		3	4	7	
Sapore	4	3		2	4		
Temperatura	3	3		4	4		

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

* PASTA STRACCIA

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
- 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 partecipanti al pasto (bambini, insegnanti, operatori della ditta di ristorazione, ecc.):

/

Firma

Giulio Farlowe

SCHEMA DI SOPRALLUOGO

Scuola SECONDAREA Comune di TERCESINO
 Genitore intervenuto al sopralluogo GIULIA PAOLONE e GLORIA PAOLONE
 sopralluogo 28/10/2025 dalle ore 13.00 alle ore 13.45
 n. utenti pasto 132 + 8 ius. n. pasti forniti ✓

MENÙ E GRADIMENTO DEI CIBI 3a settimana (mio figlio)

Specificare il piatto del giorno e barrare la casella interessata

Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Verdure	Pane	Frutta	Dolce/ Yogurt
Miso alle verdure	Alrosti di tacchino al forno	✓	CAROTE SULIEN	COTTURÉ	CLEMENTINA	✓
Corrisponde al menù						
<input checked="" type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> sì <input checked="" 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 >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 NO

Il menù comprende la merenda del mattino? sì no

Osservazioni: AL ROSTI DELL' ALROSTI PI TACCHINO C'È LA
SALSA ACCIARATA DI LEGUMI

VERIFICA DELLE PORZIONATURE

	Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Verdure	Pane	Frutta	Dolce/ Yogurt
Si	✗	✗		✗	✗	✗	
No (specificare)							
Viene dato il bis	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> 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 INENZIA
- Orario arrivo dei pasti 12.45
- Orario distribuzione dei pasti 12.55

Osservazioni: _____

QUALITÀ SENSORIALE DEI CIBI

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

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

Osservazioni: L'ASpetto del piatto è buono e asciutto

FUNZIONAMENTO E QUALITÀ DEL SERVIZIO

- Sistema di distribuzione
- Tempo dedicato al consumo dei pasti
- Addetti alla ristorazione n° 3
- Atteggiamento degli addetti buono *attenzione, puntualità, premura, disponibilità, capacità educativa*
- Pulizia di attrezzature, tavoli, stoviglie
- Presentazione del piatto buona *per i e 1°*

- servizio al tavolo
sufficiente
n° sufficiente
accettabile
adeguata
accettabile

- self service
insufficiente (< a 30 minuti)
n° insufficiente
non accettabile
non adeguata
non adeguata *per i e 2°*

Osservazioni: L'ambiente dei ristoranti è scaglionato su 4 corsi dalle 12.55 alle 13.10

LOCALE/I DI REFEZIONE

- Spazio del refettorio
- Disposizione tavoli
- Luminosità
- Ricambio d'aria
- Temperatura
- Rumorosità
- Pulizia

- adeguato
adeguata
sufficiente
sufficiente
accettabile
accettabile
adeguata
non adeguata

Osservazioni: LE STOVIGLIE NEDO PERICOLOSE I BICCHIERI SONO PIENI DI CALCARÉ E NON INSI.

CAMBIA POSTIZIONE PER PREPARAZIONE VASSOIO (all'ingresso dx)

Comportamento dei partecipanti al pasto (bambini, insegnanti, operatori della ditta di ristorazione, ecc.): MENDANDO PIÙ VELOCE IL SERVIZIO.

Firma

*Flavia Park
Giulio Bresciani*

SCHEDA DI SOPRALLUOGO

Scuola SECONDARIA Comune di TRICESTINO
 Genitore intervenuto al sopralluogo KLARIC DENIS + GIULIA PAULONE data
 sopralluogo 10.11.25 dalle ore 13:05 alle ore 13:50
 n. utenti pasto 109 + 6 INS. n. pasti forniti

MENÙ E GRADIMENTO DEI CIBI 5 SETTIMANA - LUNEDÌ

Specificare il piatto del giorno e barrare la casella interessata

Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Verdure	Pane	Frutta	Dolce/ Yogurt
<u>PASTA AL VOLFO</u>	<u>VOVA STRAFATZARE</u>		<u>CAROTE JULIENNE</u>	<u>INTEGRATIVE</u>	<u>PERE e MELE</u>	
Corrisponde al menù						
<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 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 > 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. 0 note:

Se frutta/pane non vengono consumati a pasto: sono proposti a merenda altro NO

Il menù comprende la merenda del mattino? sì no

Osservazioni:

VERIFICA DELLE PORZIONATURE							
	Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Verdure	Pane	Frutta	Dolce/ Yogurt
Si	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
No (specificare)							
Viene dato il bis	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> 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 INFANZIA (E) SECONDARIA (dove viene fatta) LA PASIT
- Orario arrivo dei pasti _____
- Orario distribuzione dei pasti 13:05

Osservazioni:

QUALITÀ SENSORIALE DEI CIBI

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

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

Osservazioni: PRESENTI SIA DIRE CHE MELE, LE PANE PRESENTANO
QUALCHE MACCHIA (FORSE TROPPO MATURE)

FUNZIONAMENTO E QUALITÀ DEL SERVIZIO

- Sistema di distribuzione servizio al tavolo self service
- Tempo dedicato al consumo dei pasti sufficiente insufficiente (< 30 minuti)
- Addetti alla ristorazione n° 3 n° sufficiente n° insufficiente
- Atteggiamento degli addetti buono accettabile non accettabile
- Pulizia di attrezzature, tavoli, stoviglie adeguata non adeguata (SI VIGUE)
- Presentazione del piatto buona accettabile non adeguata

Osservazioni: I BICCHIERI SONO PIENI DI CALORE.

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: BANISCOLA E PLASTINE CHE VENDONO SONO SISCIATI.

Comportamento dei partecipanti al pasto (bambini, insegnanti, operatori della ditta di ristorazione, ecc.): LE SIGNORI PRENDONO LA FRUTTA DURATA E LA RISERVANO

NEL CESTONE della frutta, IDEM UN DOSE UTENZA.

Firma

SCHEDA DI SOPRALLUOGO

Scuola INFANZIA Comune di TRICESIMO
 Genitore intervenuto al sopralluogo PAULINE GLOENA data
 sopralluogo 13/11/2015 dalle ore 12:00 alle ore _____
 n. utenti pasto 51+7 n. pasti forniti 1

MENÙ E GRADIMENTO DEI CIBI 6° SETTIMANA (MERCOLEDÌ)

Specificare il piatto del giorno e barrare la casella interessata

Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Verdure	Pane	Frutta	Dolce/ Yogurt
PASTA INTEGRAL ALLA PIZZAIOLA	FRUTTA DI SPINACI		CAROTE	COMUNE	MANDARINO	—
Corrisponde al menù						
<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 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 >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. 1 note: —

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	Pane	Frutta	Dolce/ Yogurt
Si	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
No (specificare)							
Viene dato il bis	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> 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 INFANZIA
- Orario arrivo dei pasti —
- Orario distribuzione dei pasti 12:05

Osservazioni: UNA SEZIONE MANGIANA E LE ALTRE DUE ARRIVANO DOLCI
(BIMBI VENUTI AI SERVIZI) HANNO SERVITO AL MOMENTO DEL LORO ARRIVO
E TUTTO CALDO.

QUALITÀ SENSORIALE DEI CIBI

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

Valutate dando un punteggio da 1 a 4 (1 = insufficiente; 2 = accettabile; 3 = buono; 4 = ottimo)
 Osservazioni: CAROTE BEN CONDITE. FRUTTA BUONA ANCHE SE TIEPIDA

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 n° sufficiente n° insufficiente
- Atteggiamento degli addetti buono accettabile non accettabile
- Pulizia di attrezzature, tavoli, stoviglie adeguata non adeguata
- Presentazione del piatto buona accettabile non adeguata

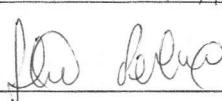
Osservazioni: PULIZIA ADEGUATA, UNICO PROBLEMA I BICCHIERI ANCORA OPACI E ROVINATI.

LOCALE/I DI RIFERIMENTO

- 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 partecipanti al pasto (bambini, insegnanti, operatori della ditta di ristorazione, ecc.): BAMBINI PROPENSI NELL'ASSAGGIO. ADDETTE MENSA PRESENTI E ATTENTI VERSO I BAMBINI. INSEGNANTI PRESENTI AL BISOGNO.
NON TUTTI HANNO PESO IL MANDARINO (NEMmeno PER ASSAGGIO).

Firma 

SCHEDA DI SOPRALLUOGO

Scuola PRIMARIA (2° TURNO) Comune di TRIVENETO
 Genitore intervenuto al sopralluogo PAULONE GIOIA E ROSSI MARCO data
 sopralluogo 21/11/2025 dalle ore 13:00 alle ore _____
 n. utenti pasto 62 + 2 n. pasti forniti 1

MENÙ E GRADIMENTO DEI CIBI

6^ SETTIMANA (VENERDÌ)

Specificare il piatto del giorno e barrare la casella interessata

Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Verdure	Pane	Frutta	Dolce/ Yogurt
<u>PASTA AUE CAEDE E CAVOLFORTE</u>	<u>FILETTO MELATO GRATTINATO</u>		<u>FUNGHI COTOLE</u>	<u>COMUNE</u>	<u>CLEMENTINE</u>	
Corrisponde al menù						
<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 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 >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. 0 note: /

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	Pane	Frutta	Dolce/ Yogurt
Si	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
No (specificare)							
Viene dato il bis	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> 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 INFANZIA
- Orario arrivo dei pasti 12:30
- Orario distribuzione dei pasti 13:00

Osservazioni: _____

QUALITÀ SENSORIALE DEI CIBI

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

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

Osservazioni: PASTA SCOTTA E SI SENTE PRELEVAMENTE IL CULOPIRE
PESCE BELLÀ GRATINATURA E MORBIDO MA FREDDO

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 n° sufficiente non sufficiente
- Atteggiamento degli addetti buono accettabile non accettabile
- 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: CAUSA LAVORI

Comportamento dei partecipanti al pasto (bambini, insegnanti, operatori della ditta di ristorazione, ecc.): _____

Firma

Alessandro
Malen

SCHEMA DI SOPRALLUOGO

Scuola SECONDAESIA (QUINTE) Comune di TRICESIMO
 Genitore intervenuto al sopralluogo PAULINE GLORIA E DENIS KLARIC data
 sopralluogo 24/11/25 dalle ore 12:25 alle ore _____
 n. utenti pasto 24 +2 n. pasti forniti —

MENÙ E GRADIMENTO DEI CIBI 7° SETTIMANA (LUNEDÌ)

Specificare il piatto del giorno e barrare la casella interessata

Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Verdure	Pane	Frutta	Dolce/Yogurt
PASSATO DI VERDURE CON FARFALLA	FRITTAIA PATATE		CAROTE	COMUNE	MELA	
Corrisponde al menù						
<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 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 >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. 0 note: —

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	Pane	Frutta	Dolce/Yogurt
Si	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
No (specificare)							
Viene dato il bis	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> 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 INFANZIA
- Orario arrivo dei pasti 11:50
- Orario distribuzione dei pasti 12:30

Osservazioni: —

QUALITÀ SENSORIALE DEI CIBI

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

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

Osservazioni: CAROTE BEN CONDITE FRITATA TIEPIDA FREDDA

FUNZIONAMENTO E QUALITÀ DEL SERVIZIO

- | | | |
|---|--|--|
| • Sistema di distribuzione | <input type="checkbox"/> servizio al tavolo | <input checked="" type="checkbox"/> self service |
| • Tempo dedicato al consumo dei pasti | <input checked="" type="checkbox"/> sufficiente | <input type="checkbox"/> insufficiente (< a 30 minuti) |
| • Addetti alla ristorazione n° <u>1</u> | <input checked="" type="checkbox"/> n° sufficiente | <input type="checkbox"/> n° insufficiente |
| • Atteggiamento degli addetti <input type="checkbox"/> buono <input checked="" type="checkbox"/> attenzione, puntualità, premura, disponibilità, capacità educativa | <input checked="" type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> non accettabile |
| • Pulizia di attrezzature, tavoli, stoviglie | <input checked="" type="checkbox"/> adeguata | <input type="checkbox"/> non adeguata |
| • Presentazione del piatto <input checked="" type="checkbox"/> buona | <input checked="" type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> non adeguata |

Osservazioni: _____

LOCALE/I DI REFEZIONE

- | | | |
|-------------------------|---|--|
| • Spazio del refettorio | <input checked="" type="checkbox"/> adeguato | <input checked="" type="checkbox"/> non adeguato |
| • Disposizione tavoli | <input checked="" type="checkbox"/> adeguata | <input type="checkbox"/> non adeguata |
| • Luminosità | <input checked="" type="checkbox"/> sufficiente | <input type="checkbox"/> insufficiente |
| • Ricambio d'aria | <input checked="" type="checkbox"/> sufficiente | <input type="checkbox"/> insufficiente |
| • Temperatura | <input checked="" type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> non accettabile |
| • Rumorosità | <input checked="" type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> non accettabile |
| • Pulizia | <input checked="" type="checkbox"/> adeguata | <input type="checkbox"/> non adeguata |

Osservazioni: LAZI A LA STRUTURA DA SISTEMARE (GIÀ SEGNATI IN PRECEDENZA)

Comportamento dei partecipanti al pasto (bambini, insegnanti, operatori della ditta di ristorazione, ecc.): BAMBINI CONSCII ED EDUCATI

Firma

Flavia Belotti



SCHEMA DI SOPRALLUOGO

Scuola PEUARIA (2° TURNO) Comune di TRICESIMO
 Genitore intervenuto al sopralluogo PAULONE GIULIA E PAULONE GIOIA data
 sopralluogo 25/11/25 dalle ore 13:00 alle ore 13:
 n. utenti pasto 60+4 n. pasti forniti /

MENÙ E GRADIMENTO DEI CIBI						
7° SETTIMANA (MERCOLEDÌ) MENÙ						
SPECIALE FRIGOLATO						
Specificare il piatto del giorno e barrare la casella interessata						
Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Verdure	Pane	Frutta	Dolce/Yogurt
		FRICO E POLENTA	CAPUCCI E FUNCHI	COMUNE		BISCOTTATI BLAVUCCHI
Corrisponde al menù						
<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	<input checked="" type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> 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. 1 note: OLIVE —

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	Pane	Frutta	Dolce/Yogurt
Sì			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
No (specificare)							
Viene dato il bis	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> 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 INFANZIA
- Orario arrivo dei pasti 12:30
- Orario distribuzione dei pasti 13:00

Osservazioni: /

QUALITÀ SENSORIALE DEI CIBI

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

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

Osservazioni: DOLCE BISCOTTI CONFEZIONATI. VERDURA BUONA MA SENZA CONDIMENTO. FRIZIO FREDDO MA BUONO.

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
- 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 CANDEI
- 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 partecipanti al pasto (bambini, insegnanti, operatori della ditta di ristorazione, ecc.): BAMBINI BRAVI E TUTTO SPAZZOLATO, TRAMMENTE IL CONTORNO IN UNA CLASSE.

Firma

Alba Belotti

Giusi Belotti