

SCHEDA DI SOPRALLUOGO

Scuola SECONDARIA Comune di TRICASE
 Genitore intervenuto al sopralluogo DEVIS KLANIC e GIULIA PAOLINI data
 sopralluogo 02/12/25 dalle ore 12.55 alle ore 13.30
 n. utenti pasto 132 + 8 ius. n. pasti forniti ✓

MENÙ E GRADIMENTO DEI CIBI 8a SETTIMANA (martedì)

Specificare il piatto del giorno e barrare la casella interessata

Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Verdure	Pane	Frutta	Dolce/Yogurt
-	-	PIZZA MARGHERITA	MELA	OROLOGE	CAROTTINI E CAPPUCINI	
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 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: AL POSTO DELLA PIZZA ha uova STRAPPATE (VERDI)

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

Il menù comprende la merenda del mattino? sì no

Osservazioni: LE UOVA STRAPPATE SONO DI COLORE VERDORINDO
E HANNO UN ODOR E Sapore DI UOVA "MARRONE",
NON FRESCO

VERIFICA DELLE PORZIONATURE

	Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Verdure	Pane	Frutta	Dolce/Yogurt
Si			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 type="checkbox"/> sì <input checked="" type="checkbox"/> no	<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 12.47
- Orario distribuzione dei pasti 12.50

Osservazioni: _____

QUALITÀ SENSORIALE DEI CIBI

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

Valutate dando un punteggio da 1 a 4 (1 = insufficiente; 2 = accettabile; 3 = buono; 4 = ottimo)
 Osservazioni: * punteggio 1 perché la pizza è bruciata (vedi foto) e di conseguenza va a rovinare il tutto

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 adeguata non adeguata
- Pulizia di attrezzature, tavoli, stoviglie buona accettabile non adeguata
- Presentazione del piatto buona

Osservazioni: I bicchieri continuano ad essere pieni di CALCARO e Vanno sostituiti

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: * IL LOCALE DI REFEZIONE È FREDDO (il riscaldamento è spento)

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

OK

Firma



SCHEMA DI SOPRALLUOGO

Scuola PRIMARIA Comune di TRICASESIMO
 Genitore intervenuto al sopralluogo GIULIA PAULONE data
 sopralluogo 13/01/2026 dalle ore 13.05 alle ore _____
 n. utenti pasto 62 + 3 bis n. pasti forniti 1

MENÙ E GRADIMENTO DEI CIBI martedì - 6a settimana

Specificare il piatto del giorno e barrare la casella interessata

Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Verdure	Pane	Frutta	Dolce/ Yogurt
✓	✓	SPETTACOLARE MANZO CON PESCE	FAGIOLINI LESSI	INTEGRAL	✓	GELATO BLO (LATTE PANNATA)
<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. 5 note: I NO CANNE hanno LENTICchie al POLPO DORO

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			✗	✗	✗		✗
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 INIZIA
- Orario arrivo dei pasti 12.20
- Orario distribuzione dei pasti 13.00

Osservazioni: TEMPI UN po' più lunghi per il servizio

SPREZZANTO PATATE

QUALITÀ SENSORIALE DEI CIBI

	Primo piatto	Secondo piatto DIETAS	Piatto unico	Verdure	Pane	Frutta	Dolce/ Yogurt
Aspetto		2	3 3	3	4		4
Odore		3	3 3	3	4		4
Sapore		3	3 2	3	4		4
Temperatura	11	1	2 3	3	4		4

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

Osservazioni: NELLE PATATE NANCIA IL CONDIMENTO
LE LENTICCHIE DI POMODORO SONO FRESCHE

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
- 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

Giulia Pascale

SCHEMA DI SOPRALLUOGO

Scuola INFANZIA

Comune di TRICESIMO

Genitore intervenuto al sopralluogo MARCO ROSSI / DENIS KARAC data
sopralluogo 14.01.26 dalle ore 12:00 alle ore 12:45
n. utenti pasto 49+8 n. pasti forniti ✓

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
<u>PASTA INTEGRATIVA ALLA PIZZAIOLA</u>	<u>FRITATA DI SPINACI</u>	<u>✓</u>	<u>INSALATA VERDE</u>	<u>DALE COMUNE</u>	<u>MELE</u>	<u>✓</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. ✓ 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 11:55

Osservazioni: IL PRIMO GIÀ IN TAVOLA PRIMA DELL'ARRIVO DEI BAMBINI

QUALITÀ SENSORIALE DEI CIBI

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

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

Osservazioni: - FELTATA (MEGLIO SE VENIA SERVITA PIÙ CALDA)
- PIENE UN PO' GOMMOSE

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: BICCHIERI PIÙ PLASTICA DA CAMBIARE

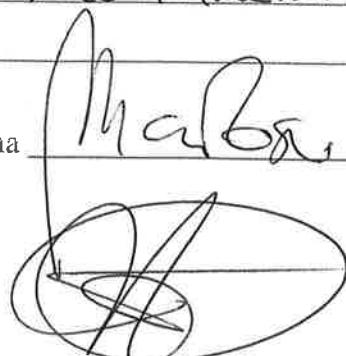
LOCALE/I DI REFEZIONE

- 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: STANZA PIENAMENTE AL FREDDO

Comportamento dei partecipanti al pasto (bambini, insegnanti, operatori della ditta di ristorazione, ecc.): TUTTO POSITIVO (ADUNTA POSTA A UN BAMBINO E L'INSEGNANTE HA SOSTITUITO NEI IMMEDIATI)

Firma



SCHEDA DI SOPRALLUOGO

Scuola SECONDA Comune di TRICASESIO
 Genitore intervenuto al sopralluogo DENIS KLAIC e GIULIA PAUONE data
 sopralluogo 20/01/26 dalle ore 13.00 alle ore 13.40
 n. utenti pasto 132 + 8 iers. n. pasti forniti /

MENÙ E GRADIMENTO DEI CIBI martedì - 4° sett (INVERSIONE MENÙ
con giovedì)

Specificare il piatto del giorno e barrare la casella interessata

Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Verdure	Pane	Frutta	Dolce/ Yogurt
<u>muso olio e curana</u>	<u>POLPETTE DI SALSICCIA</u>	<u>/</u>	<u>INSALATA VERDE</u>	<u>COLLINE</u>	<u>ARANCIA</u>	
			Corrisponde al menù			
<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no						
Accettato >1/2						
Accettato <1/2						

Diete speciali n. 3 note: 2 NO PESCE (piselli in umido) e 1 DIETA SPECIALE

Se frutta/pane non vengono consumati a pasto: sono proposti a merenda altro SOLO X LUNEDI

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 12.40
- Orario distribuzione dei pasti 12.55

Osservazioni: _____

QUALITÀ SENSORIALE DEI CIBI

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

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

Osservazioni: _____

FUNZIONAMENTO E QUALITÀ DEL SERVIZIO

- Sistema di distribuzione servizio al tavolo
- Tempo dedicato al consumo dei pasti sufficiente
- Addetti alla ristorazione n° 3 n° sufficiente
- Atteggiamento degli addetti buono accettabile
- Pulizia di attrezzature, tavoli, stoviglie adeguata accettabile
- Presentazione del piatto buona

- self service
 insufficiente (< 30 minuti)
 n° insufficiente
 non accettabile
 non adeguata
 non adeguata

Osservazioni: I BICCHIERI SONO OPACI e ROVINATI

LOCALE/I DI REFEZIONE

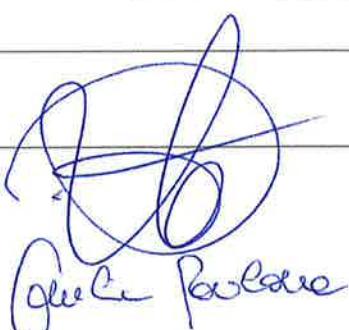
- Spazio del refettorio adeguato
- Disposizione tavoli adeguata
- Luminosità sufficiente
- Ricambio d'aria sufficiente
- Temperatura accettabile
- Rumorosità accettabile
- Pulizia adeguata

- non adeguato
 non adeguata
 insufficiente
 insufficiente
 non accettabile
 non accettabile
 non adeguata

Osservazioni: _____

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

Firma



Giulio Baldassari