



RILEVAZIONE QUALITÀ PERCEPITA

Controllo tecnico-ispettivo per verificare la regolarità del servizio di refezione dal punto di vista igienico e del gradimento da parte degli studenti e docenti



Scuola: Primaria San Giuseppe

Data: 15/04/2024 - Orario del controllo: 12:10/13:15 - N. tot. utenti: 117 (103 alunni, 14 adulti).
- Ispezione svolta da: Massimo Cocciola dell'Ufficio Diritto allo Studio in possesso dell'Attestato di Alimentarista; Sig.ra Alessia Di Iorio Presidente del Consiglio d'Istituto dell'Istituto Comprensivo F.P. Tosti in qualità di rappresentante dei genitori; Sig.ra Stefania Nardone, in qualità di genitore (Scuola dell'Infanzia Fonte Grande); Sig.ra Tiziana Criscio in qualità di Rappresentante di Classe della Scuola Primaria San Giuseppe.

MENU' DEL GIORNO

1° piatto	Pasta alla norma
2° piatto e contorno	Prosciutto cotto -1 fetta - Insalata mista
Frutta	Pera
	Panino imbustato Acqua San Benedetto

AMBIENTE - ATTREZZATURE - SERVIZIO

	Buona	Mediocre	Sufficiente	Scarsa
Stato della pulizia di ambienti ed arredi	X			

	SI	NO
Il menù del giorno corrisponde a quello indicato in tabella?	X	
La pasta e l'insalata vengono condite al momento?	X	
Gli addetti della società di ristorazione effettuano controlli delle temperature dei cibi in arrivo secondo il manuale HACCP?	X	

SERVIZIO

	Buona	Mediocre	Sufficiente	Scarsa
La disponibilità e cortesia del personale è	X			
L'aspetto igienico del personale è	X			
La professionalità del personale è	X			

VALUTAZIONE DELL'ASSAGGIO			
Temperatura del cibo: primo piatto	Caldo X	Tiepido	Freddo
Temperatura del cibo: secondo piatto	Caldo	Tiepido	Freddo X
Cottura del cibo: primo piatto	Adeguata X	Eccessiva	Scarsa
Cottura del cibo: secondo piatto	Adeguata	Eccessiva	Scarsa
Quantità porzione servita: primo piatto	Sufficiente	Abbondante X	Scarsa
Quantità porzione servita: secondo piatto	Sufficiente X	Abbondante	Scarsa
Sapore: primo piatto	Gradevole X	Accettabile	Non accettabile
Sapore: secondo piatto	Gradevole X	Accettabile	Non accettabile
Sapore: contorno	Gradevole X	Accettabile	Non accettabile
Qualità del pane	Buona X	Mediocre	Scarsa
La frutta è	Accettabile X	Acerba	Troppo matura

INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita:

- tra 75% e 100% piatto totalmente accettato TA
- tra 50% e 74% piatto parzialmente accettato PA
- tra 25% e 49% piatto parzialmente rifiutato PR
- tra 0% e 24% piatto totalmente rifiutato TR

Primo piatto	TA	PA X	PR	TR
Secondo piatto	TA X	PA	PR	TR
Contorno	TA	PA	PR X	TR
Frutta*	TA	PA	PR	TR

- i bambini che non consumano la frutta nel refettorio la riportano a casa

Primo piatto: consumato da 60 utenti, corrispondente al 70%.

Secondo piatto: consumato da 81 utenti, corrispondente al 94,7%.

Contorno: consumato da 33 utenti, corrispondente al 38,6%.

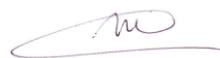
NOTE:

I pasti vengono dispensati da tre addette della Società di ristorazione Food & Delivery srl; i contenitori portavivande sono stati consegnati alle ore 12:00; controllata la frutta; effettuati colloqui con il personale docente e gli/le alunni/e. Sono stati richiesti 20 bis di pasta e prosciutto cotto.

OSSERVAZIONI

Nell'ispezione non è compresa la classe 5B (19 alunni più 1 insegnante) in quanto si sono recati a mensa alle ore 13:03, a ispezione in corso. La frutta erogata è disinfettata e quindi consumabile con la buccia, tuttavia, su richiesta degli alunni, alcuni docenti sono disponibili a sbucciarla. I coltelli di metallo vengono forniti dalle dispensatrici direttamente alle insegnanti.

Ufficio Diritto allo Studio
dr. Massimo Cocciola



~~~~~  
**Si RINGRAZIANO i dirigenti scolastici, il personale docente e gli alunni per la collaborazione prestata, indispensabile per svolgere l'attività di controllo finalizzata a migliorare il servizio.**