OSSERVATORIO SULLA QUALITA' DEI SERVIZI
Servizio Pubblica Istruzione – Gestione qualità refezione
Monitoraggio Dietiste a.s. 2019-20
Indagine sulla qualità del servizio
a cura dell'Ufficio di Statistica

Monitoraggio effettuato dalle Dietiste mediante questionario compilato direttamente su tablet durante l'anno scolastico. In ottemperanza al dpcm del 4 marzo 2020, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemologica da COVID-19, sono state sospese tutte le attività didattiche delle scuole, pubbliche e private, di ogni ordine e grado, su tutto il territorio nazionale.

Elaborazione dei questionari somministrati alle scuole d'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado, servite dai centri cottura esterni.

Questionari compilati: 270

B) Corrispondenza dei menù previsti con i menù somministrati

B2) Corrispondenza secondo piatto

B3) Corrispondenza contorno

B4) Corrispondenza frutta/succo/dessert

C1) Corrispondenza con l'orario previsto dell'arrivo pasti

C2) Suddivisione per turni

C3) Luogo dove viene consumato il pranzo

C4) Corrispondenza numero diete e pasti in bianco

D) Organizzazione del servizio

D1) Acqua

D2) Apertura contenitori

D6) <In presenza di turni> Fra un turno e l'altro viene sostituito completamente il pane nei cestini?

D7) Dopo avere servito tutti è richiesto se qualcuno ne vuole ancora?

D8) Integrità e condizioni igieniche dei contenitori
(1 = del tutto insoddisfacente <-----> 6=del tutto soddisfacente)

**F1 - Personale addetto alla distribuzione dei pasti:
Numero personale presente**

**F2 - Conformità del personale addetto alla
distribuzione dei pasti**

**F3) Giudizio sull'operato del personale addetto alla distribuzione dei pasti
(1 = del tutto insoddisfacente <-----> 6=del tutto soddisfacente)**

G3) Stato igienico del refettorio
(1 = del tutto insoddisfacente <-----> 6=del tutto soddisfacente)

IL QUESTIONARIO

COMUNE DI PRATO

Servizio Refezione Scolastica – Modello A4: Verbale dietiste

A) DATI DEL VERBALE

A1) VERBALE DEL: _____

A2) SCUOLA: _____

A3) SERVITO DALLA CUCINA: _____ A4) LOTTO: _____

A5) VERBALE COMPILATO DA: _____

B) MENU' DEL GIORNO:

	Menù del giorno	Corrisponde al previsto	
B1) Primo piatto		B1a) si ☐	no ☐
B2) Secondo piatto		B2a) si ☐	no ☐
B3) Contorno		B3a) si ☐	no ☐
B4) Frutta/succo/dessert		B4a) si ☐	no ☐

SE non c'è corrispondenza:

B1a_1 Primo: Se no, indicare variazione: _____

B2a_1 Secondo: Se no, indicare variazione: _____

B3a_1 Contorno: Se no, indicare variazione: _____

B4a_1 Frutta/succo/dessert: Se no, indicare variazione: _____

C) ORARIO E LUOGO:

C1) Orario arrivo pasti: hh ____ mm ____ C1a) Corrispondenza con orario previsto si no

C2) Suddivisione per turni? si no

C3) Luogo dove viene consumato il pranzo:
refettorio aule refettorio e aule

C3a) numero refettorio/aule: _____

C4) Orario inizio pranzo bambini: hh ____ mm ____ C4_1) 1° turno ____ C4_2) 2° turno ____

C5) Orario fine pranzo bambini: hh ____ mm ____ C5_1) 1° turno ____ C5_2) 2° turno ____

C6) Corrispondenza numero diete e pasti in bianco: si no

D) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO:

D1) Acqua:	Nelle caraffe ☐	Nelle bottiglie ☐	Misto ☐
D2) Apertura contenitori:	Uno alla volta ☐	Tutti insieme ☐	
D3) Primo piatto:	Condito con formaggio ☐	Formaggio a richiesta ☐	Condimento aggiunto ☐
D4) Gestione olio, sale e aceto:	Solo per verdure crude ☐	A disposizione delle insegnanti ☐	A discrezione del personale addetto allo sporzionamento ☐
D5) Modalità distribuzione:	Selfservice ☐	Servizio al tavolo ☐	Tutte le pietanze rispetto la quantità richiesta dal bambino ☐
	Su richiesta del bambino ☐	Porzione intera di ogni pietanza ☐	

D6) Fra un turno e l'altro viene sostituito completamente il pane nei cestini? si no

D7) Per chi ne voleva ancora, è stato servito il bis? si [] no []

D7a) Se no perché?

D8) Integrità e condizioni igieniche dei contenitori:

1=Del tutto insoddisfacente

6=Del tutto soddisfacente

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

E) GIUDIZIO SUL PASTO SERVITO:

E1) 1° PIATTO	1 Del tutto Insoddisfacente	2	3	4	5	6 Del tutto soddisfacente
a) GIUDIZIO COMPLESSIVO	1	2	3	4	5	6
b) QUALITA'	1	2	3	4	5	6
c) GRADIMENTO DELL'ASSAGGIATORE	1	2	3	4	5	6
d) GRADIMENTO percepito nei bambini	1	2	3	4	5	6

E1a) QUANTITA' 1 insufficiente 2 scarsa 3 precisa 4 più che precisa 5 eccedente in parte 6 molto eccedente	1	2	3	4	5	6
--	---	---	---	---	---	---

E1b) TEMPERATURA	Idonea []	Non idonea []
------------------	------------	----------------

E2) 2° PIATTO - PIETANZA	1	2	3	4	5	6
a) GIUDIZIO COMPLESSIVO	1	2	3	4	5	6
b) QUALITA'	1	2	3	4	5	6
c) GRADIMENTO DELL'ASSAGGIATORE	1	2	3	4	5	6
d) GRADIMENTO percepito nei bambini	1	2	3	4	5	6

E2a) QUANTITA' 1 insufficiente 2 scarsa 3 precisa 4 più che precisa 5 eccedente in parte 6 molto eccedente	1	2	3	4	5	6
--	---	---	---	---	---	---

E2b) TEMPERATURA	Idonea []	non idonea []
------------------	------------	----------------

E3) 2° PIATTO - CONTORNO	
a) GIUDIZIO COMPLESSIVO	1 2 3 4 5 6
b) QUALITA'	1 2 3 4 5 6
c) GRADIMENTO DELL'ASSAGGIATORE	1 2 3 4 5 6
d) GRADIMENTO percepito nei bambini	1 2 3 4 5 6
E3a) QUANTITA' 1 insufficiente 2 scarsa 3 precisa 4 più che precisa 5 eccedente in parte 6 molto eccedente	
E3b) TEMPERATURA	Idonea [] non idonea []
E4) PANE	
a) GIUDIZIO COMPLESSIVO	1 2 3 4 5 6
b) QUALITA'	1 2 3 4 5 6
c) GRADIMENTO DELL'ASSAGGIATORE	1 2 3 4 5 6
d) GRADIMENTO percepito nei bambini	1 2 3 4 5 6
E4a) QUANTITA' 1 insufficiente 2 scarsa 3 precisa 4 più che precisa 5 eccedente in parte 6 molto eccedente	
E4b) COME VIENE DISTRIBUITO IL PANE	una fetta a testa [] nei cestini sui tavoli []
E5) FRUTTA/SUCCO/DESSERT	
a) QUALITA'	1 2 3 4 5 6
b) GRADIMENTO DELL'ASSAGGIATORE	1 2 3 4 5 6
c) GRADIMENTO percepito nei bambini	1 2 3 4 5 6
E5a) COME VIENE CONSUMATA LA FRUTTA	in classe [] consumata a tavola [] sia in classe sia a tavola []

QUANTITA' 1 insufficiente 2 scarsa 3 precisa 4 più che precisa 5 eccedente in parte 6 molto eccedente	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td> </tr> </table>	1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6		

F) PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI:

F1) n. personale presente:	F2) Igiene personale e abbigliamento:	F3) Giudizio sull'operato:												
Conforme ☐ non conforme ☐	Conforme ☐ non conforme ☐	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td> </tr> <tr> <td colspan="3">1 Del tutto Insoddisfacente</td> <td colspan="3">6 Del tutto soddisfacente</td> </tr> </table>	1	2	3	4	5	6	1 Del tutto Insoddisfacente			6 Del tutto soddisfacente		
1	2	3	4	5	6									
1 Del tutto Insoddisfacente			6 Del tutto soddisfacente											

F4) Note: _____

G) REFETTORIO E ATTREZZATURE:

Tipo contenitori: G1) Primo piatto acciaio plastica
 G2) Secondo piatto acciaio plastica
 G3) Contorno acciaio plastica

G4) Lavastoviglie: SI' NO In uso: SI' NO

G5) Numeri dei carrelli presenti: _____

G6) Note: _____

G7_1) STATO IGIENICO REFETTORIO:

1 - del tutto insoddisfacente	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td> </tr> </table>	1	2	3	4	5	6	6 - del tutto soddisfacente
1	2	3	4	5	6			

G7_2) STATO IGIENICO CUCINOTTO:

1 - del tutto insoddisfacente	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td> </tr> </table>	1	2	3	4	5	6	6 - del tutto soddisfacente
1	2	3	4	5	6			

H) NOTE: