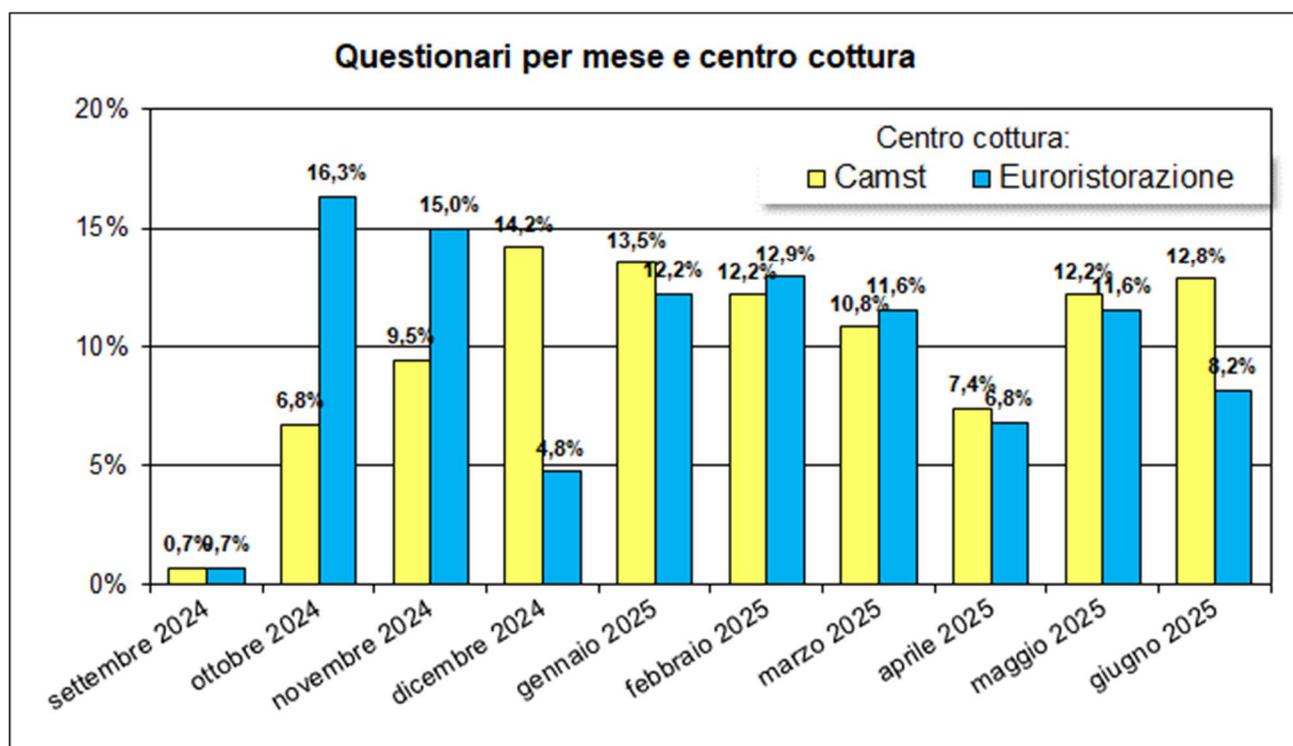
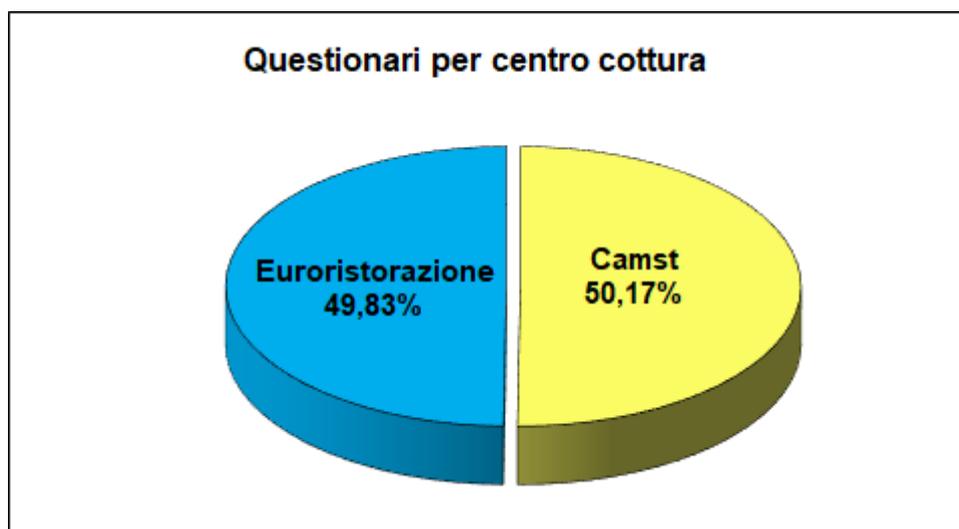


**OSSERVATORIO SULLA QUALITA' DEI SERVIZI**  
**Servizio Pubblica Istruzione – Gestione qualità refezione**  
**Monitoraggio Dietiste a.s. 2024/25**  
**Indagine sulla qualità del servizio**  
**a cura dell'Ufficio di Statistica**

Monitoraggio effettuato dalle Dietiste mediante questionario compilato direttamente su tablet durante l'anno scolastico.  
 Elaborazione dei questionari somministrati alle scuole d'Infanzia e Primarie servite dai centri cottura esterni.

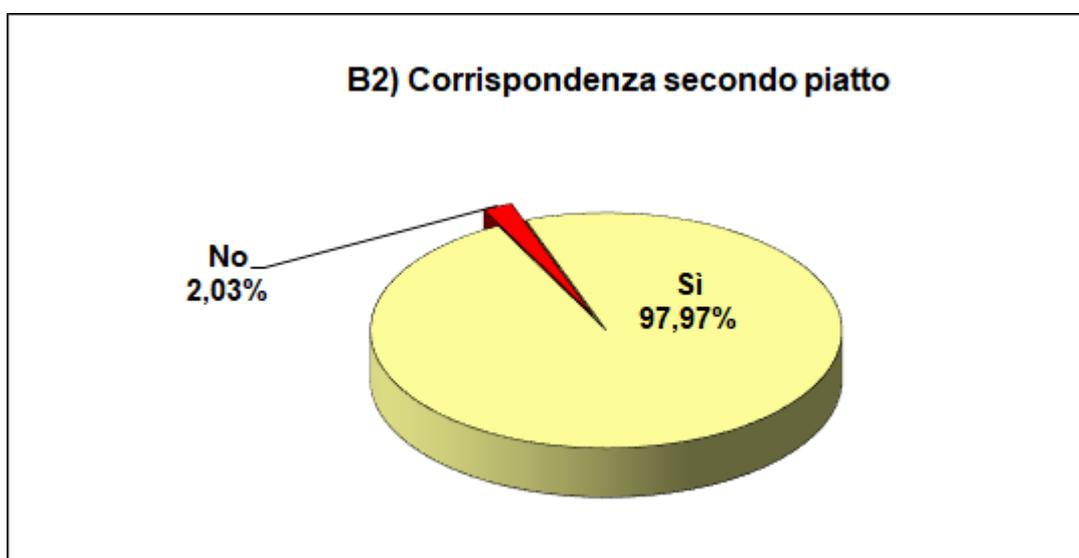
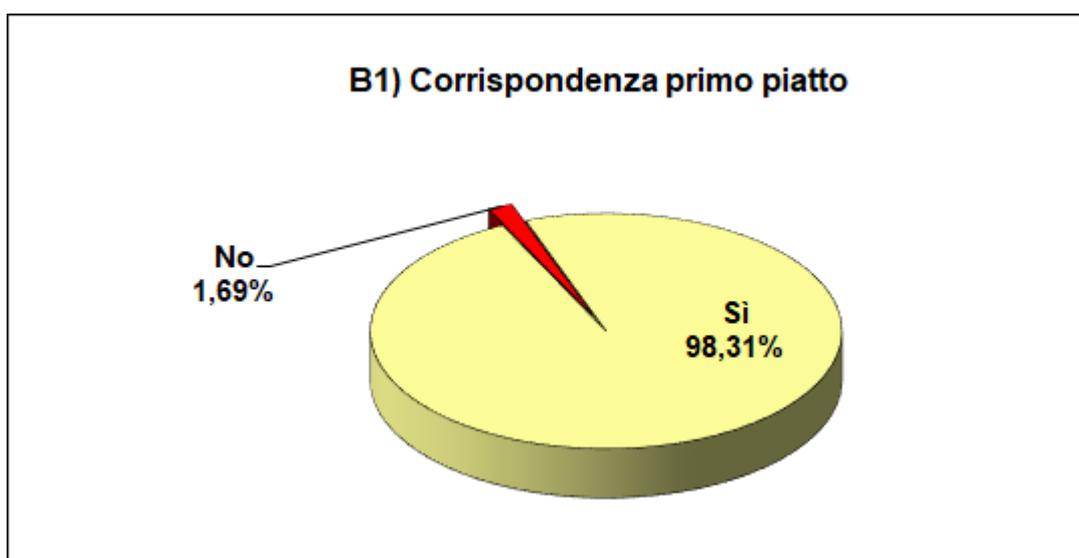
**Periodo di rilevazione:** 30.09.2024 – 15.07.2025

**Questionari compilati:** 295

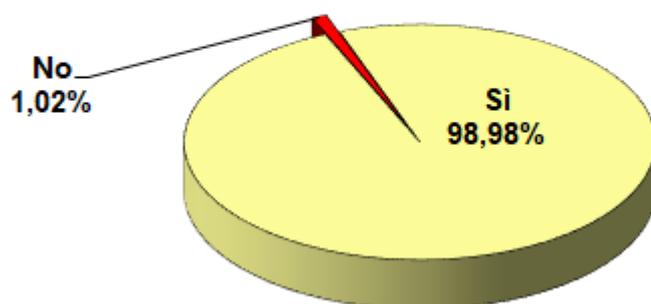




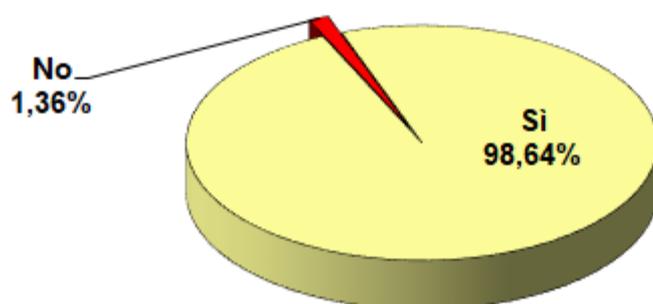
## B) Corrispondenza dei menù previsti con i menù somministrati



### B3) Corrispondenza contorno

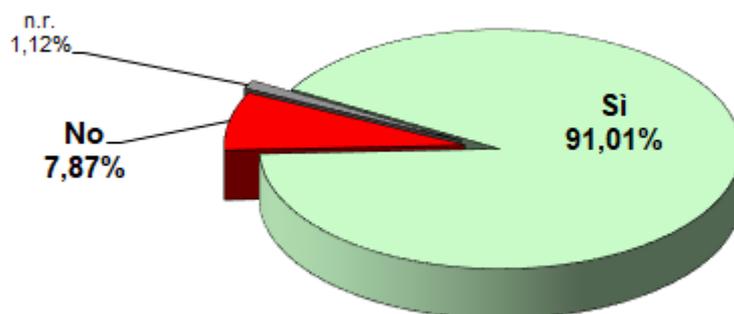


### B4) Corrispondenza frutta/succo/dessert

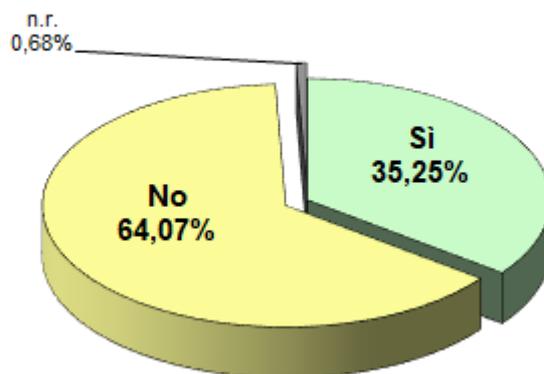


## C) Orario, luogo e menù speciali

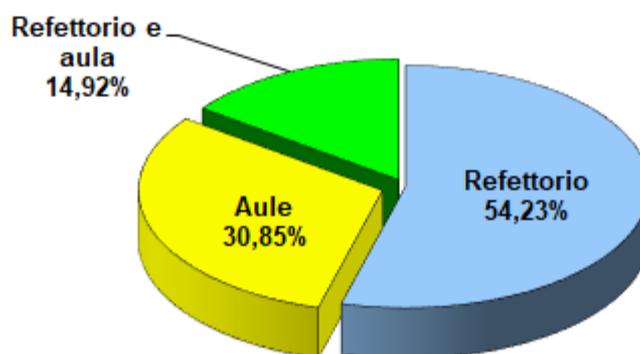
### C1) Corrispondenza dell'arrivo pasti con l'orario previsto



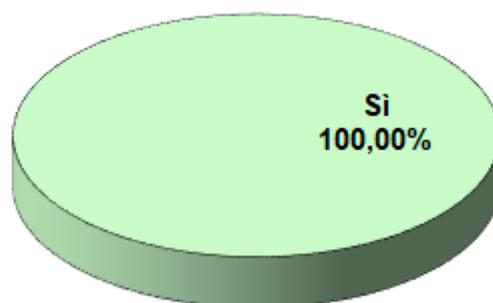
### C2) Suddivisione per turni



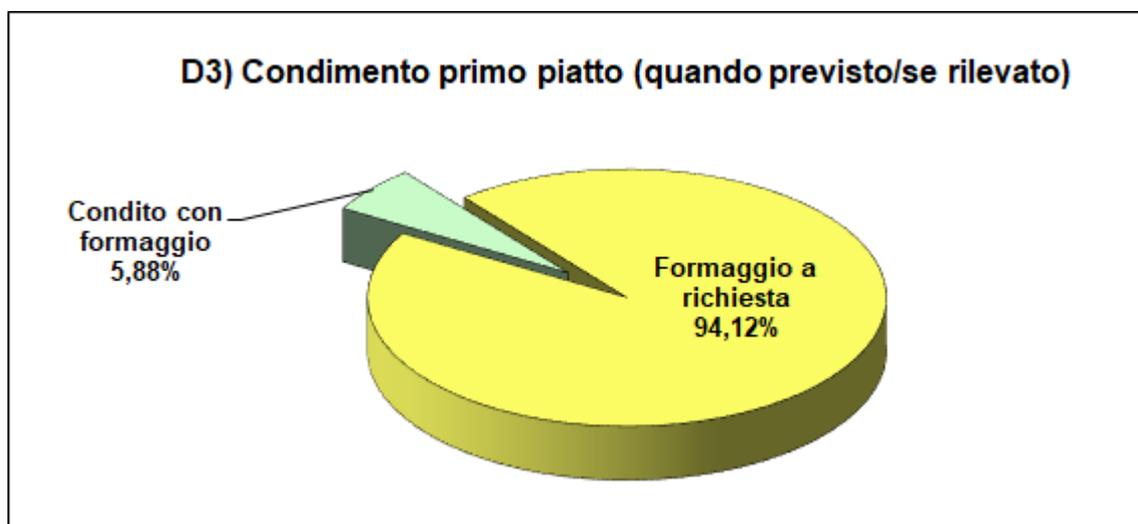
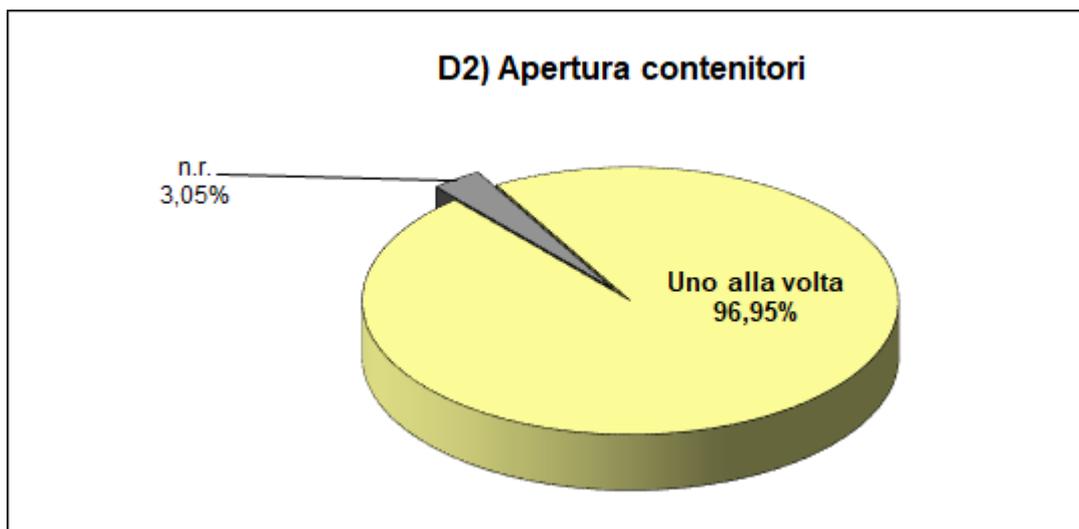
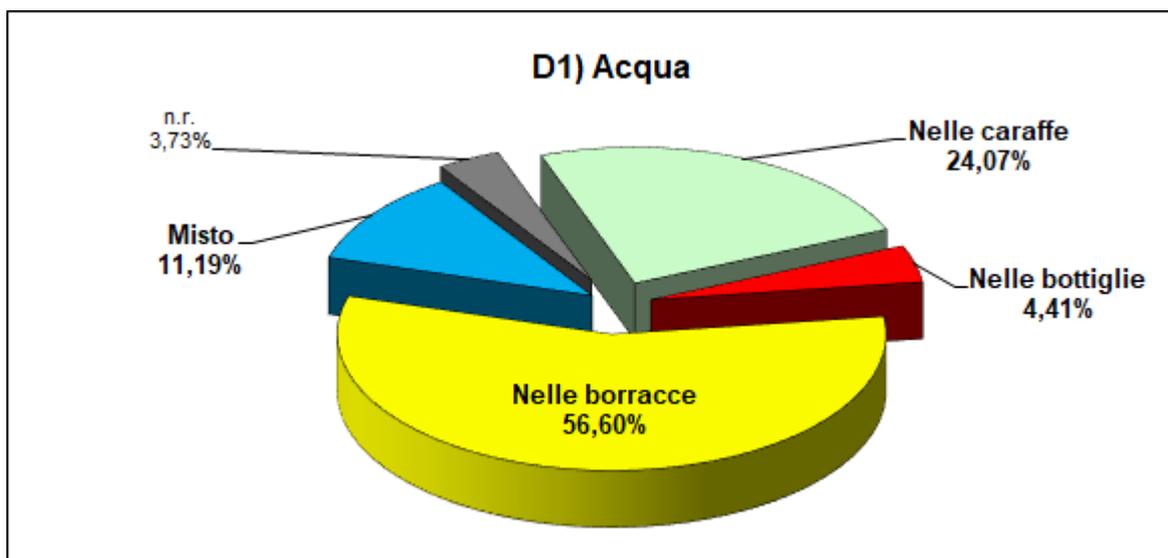
### C3) Luogo dove viene consumato il pranzo



### C4) Corrispondenza numero diete e pasti in bianco



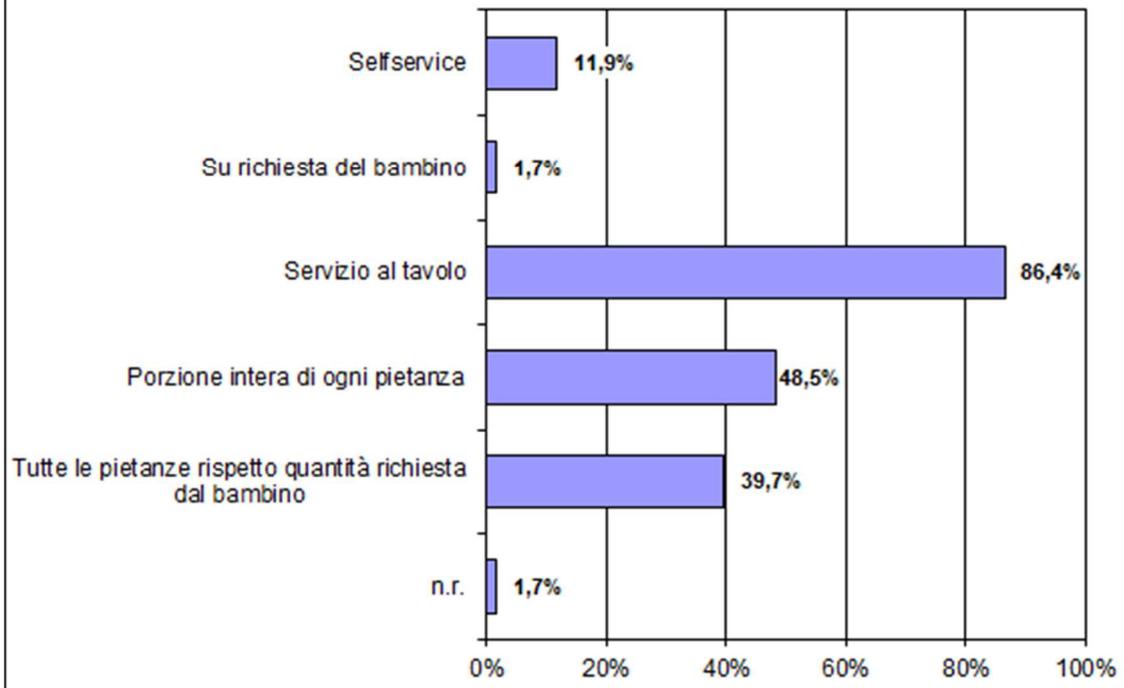
## D) Organizzazione del servizio



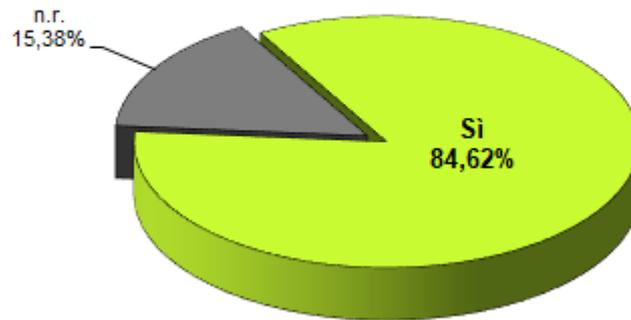
#### D4) Gestione olio, sale e aceto



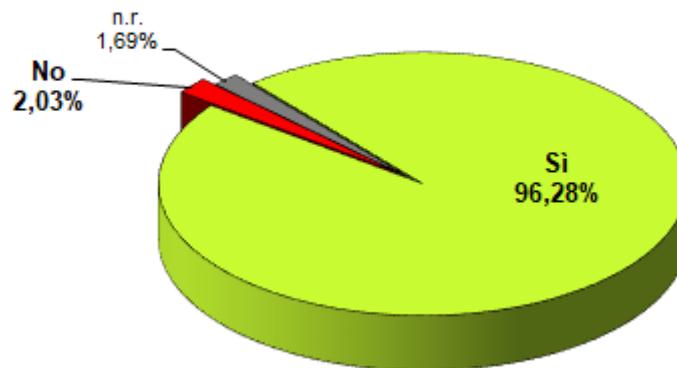
#### D5) Modalità distribuzione <possibili più risposte>



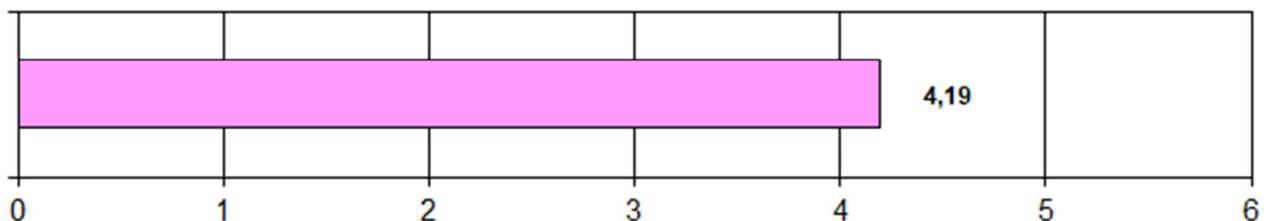
**D6) <In presenza di turni> Fra un turno e l'altro viene sostituito completamente il pane nei cestini?**



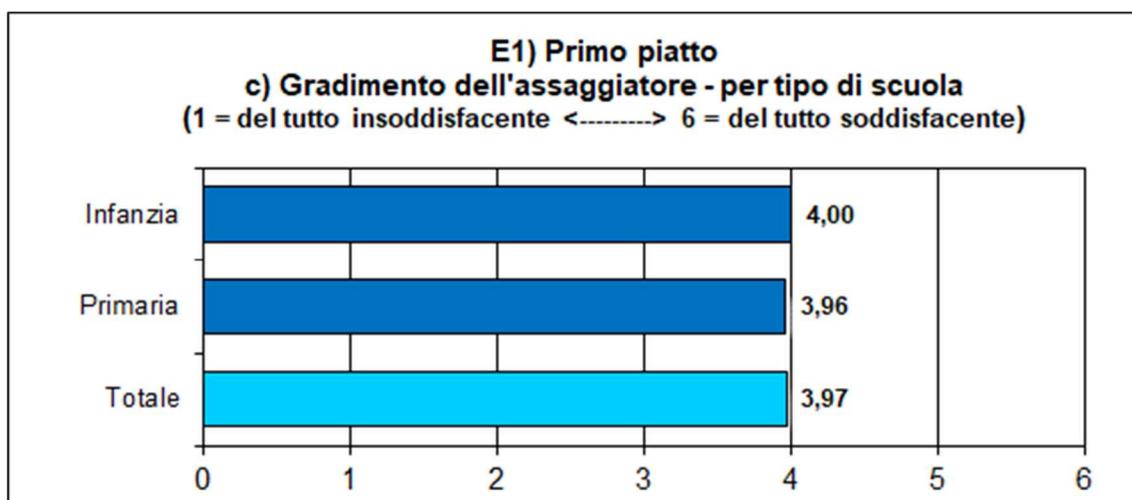
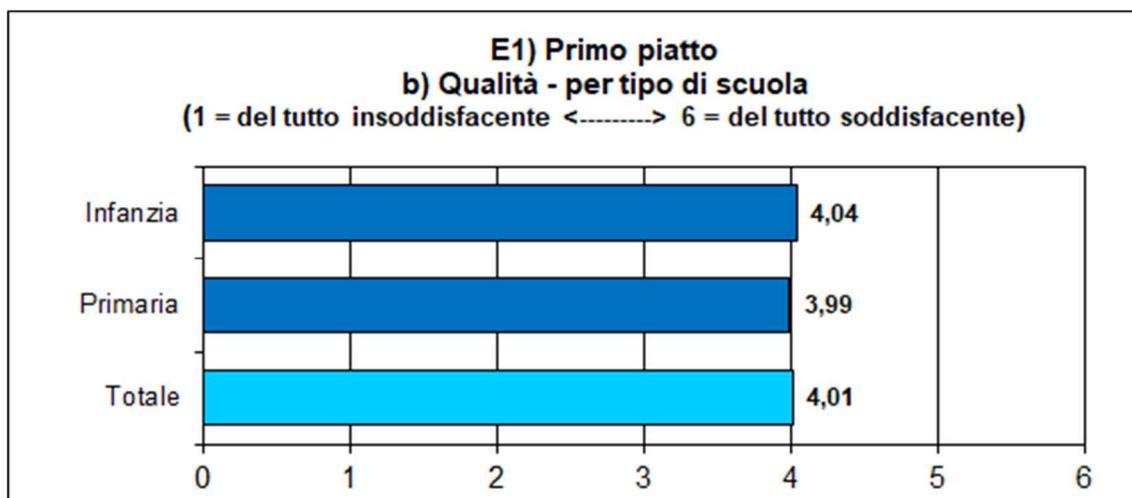
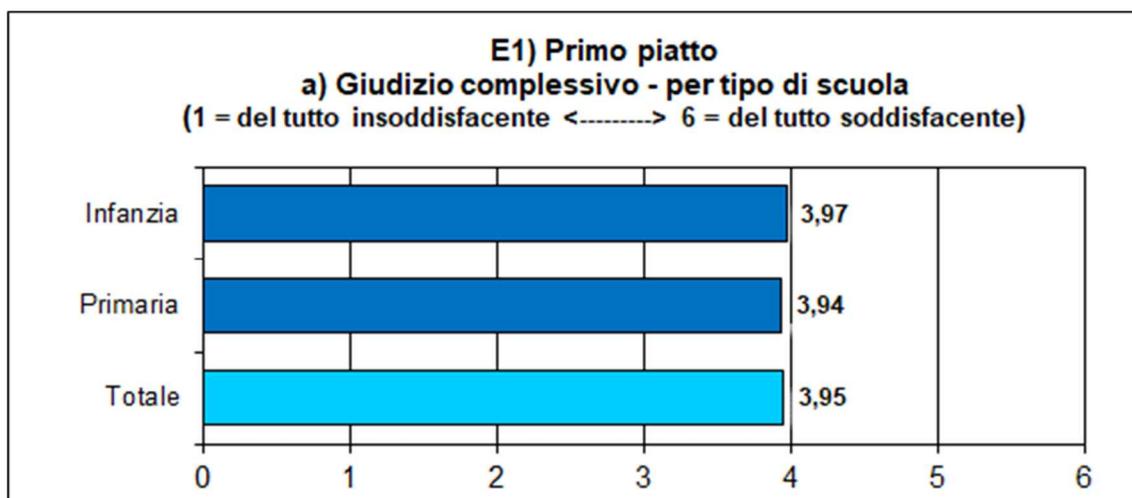
**D7) Dopo avere servito tutti è richiesto se qualcuno ne vuole ancora?**

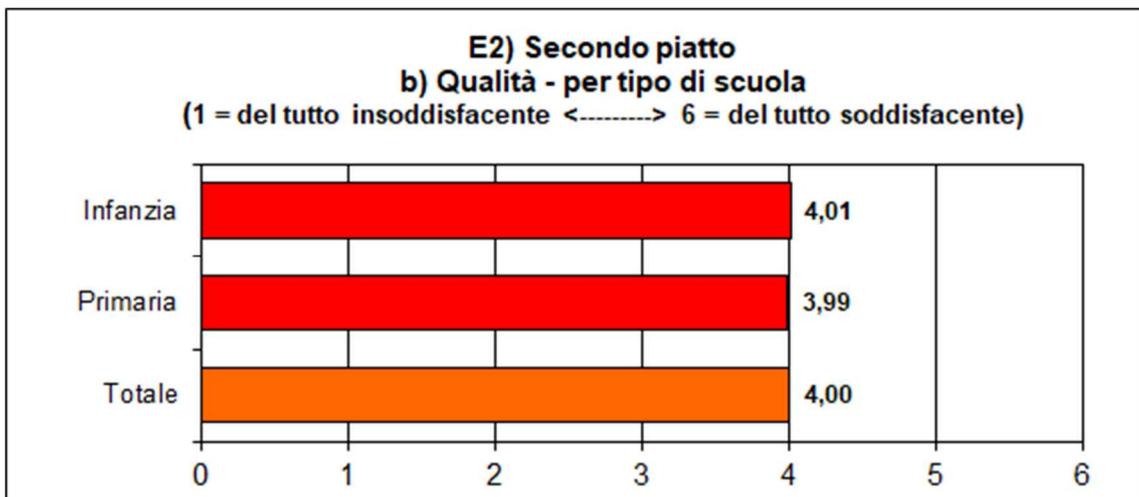
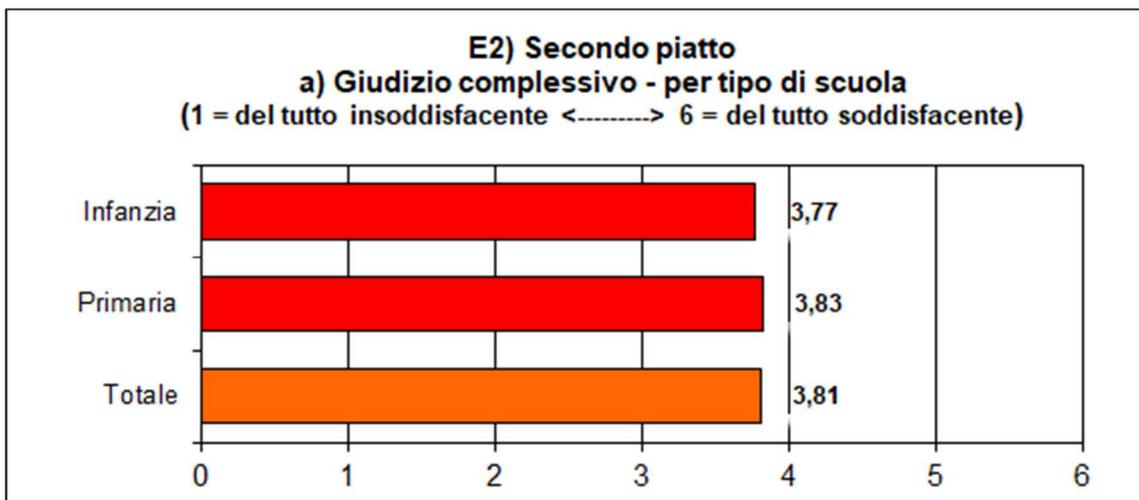
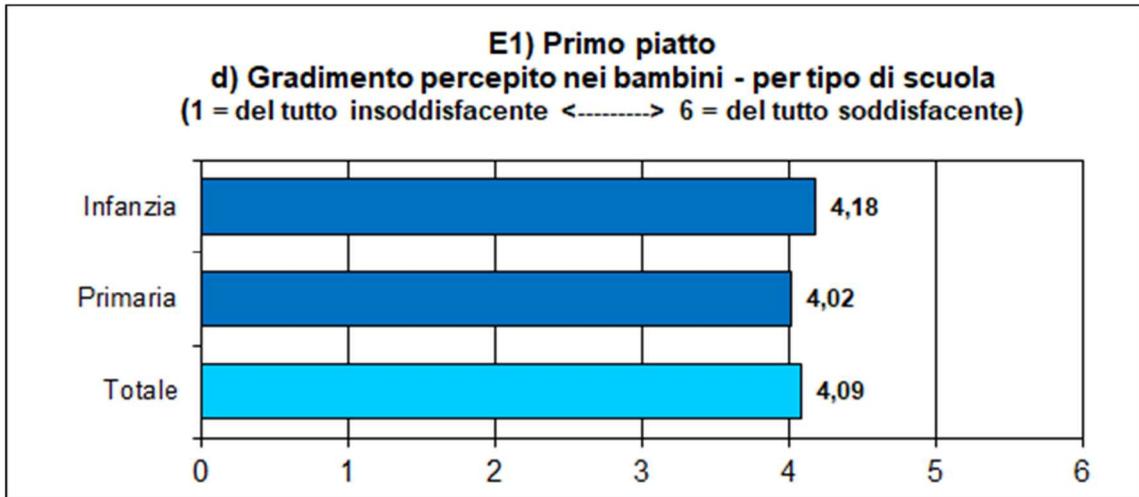


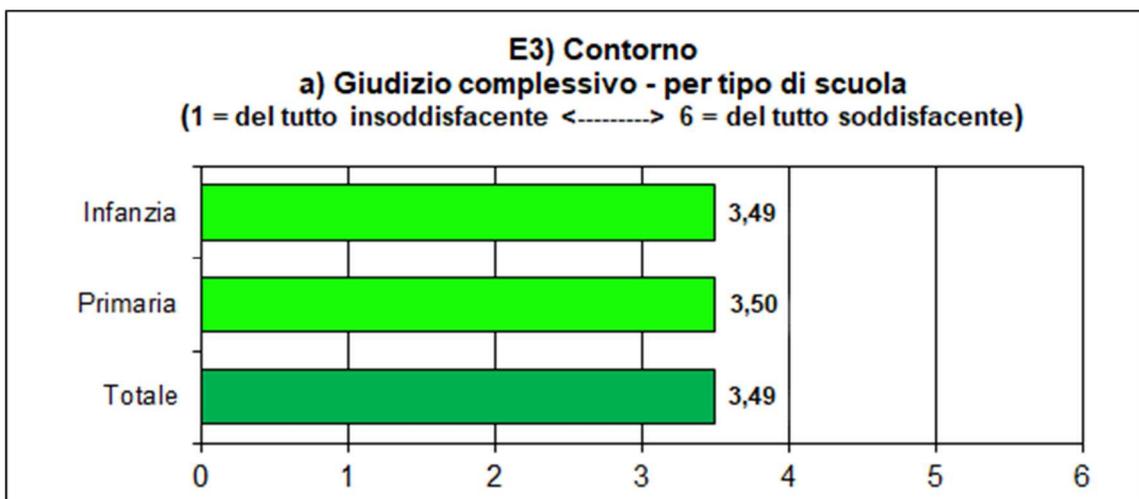
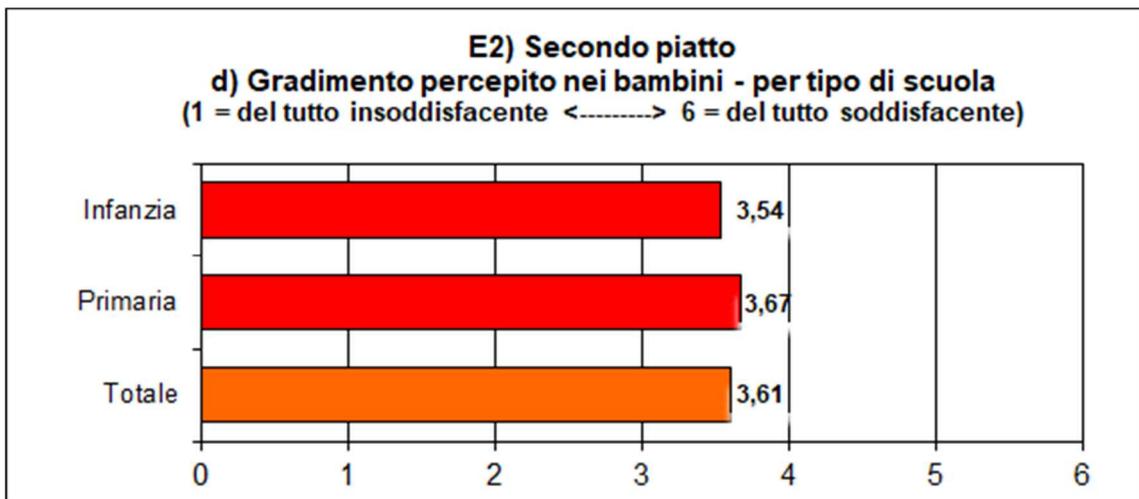
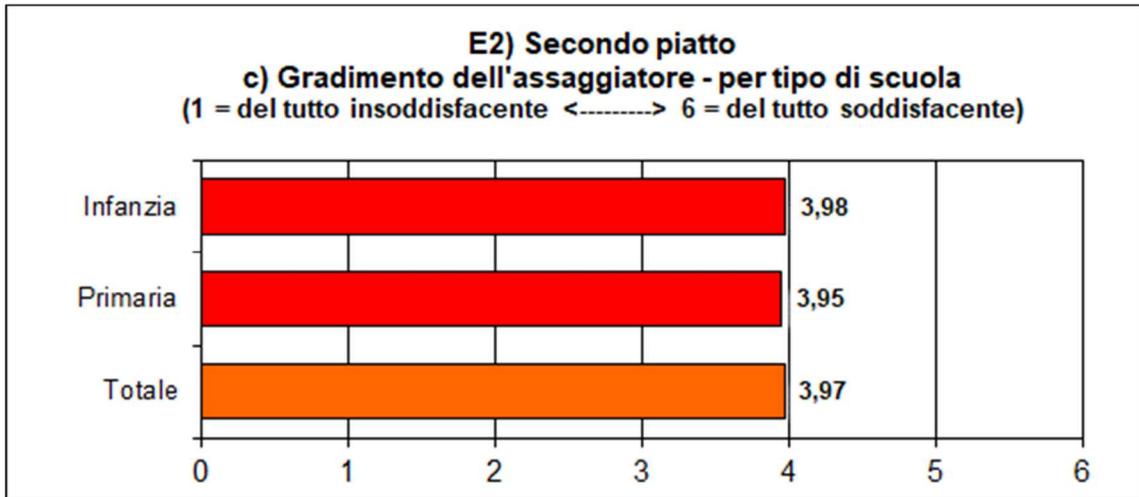
**D8) Integrità e condizioni igieniche dei contenitori**  
(1 = del tutto insoddisfacente <-----> 6=del tutto soddisfacente)

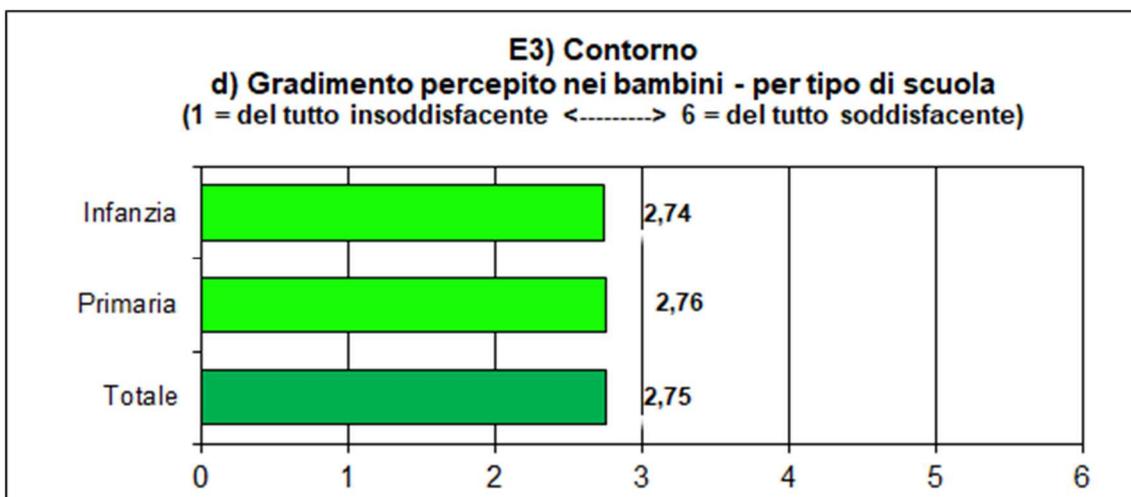
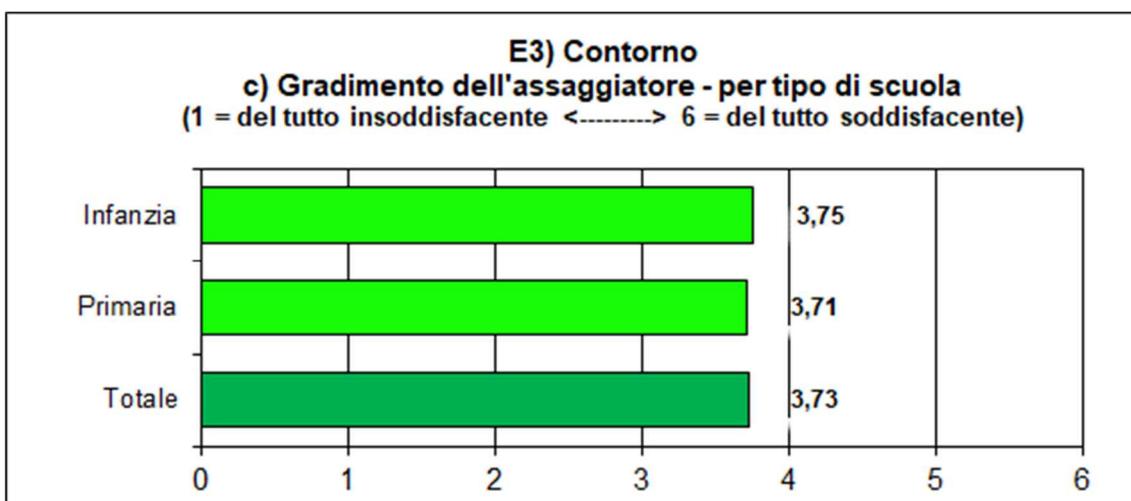
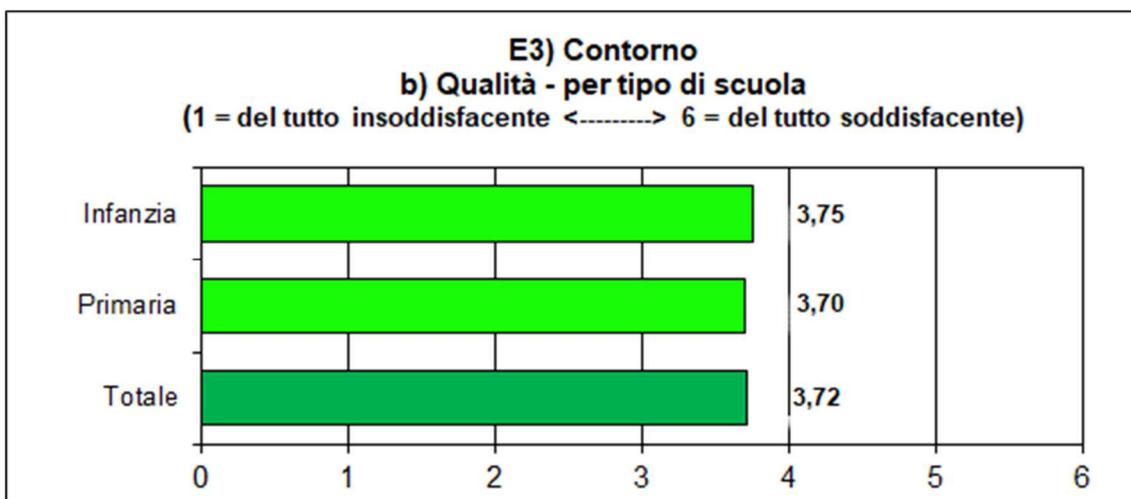


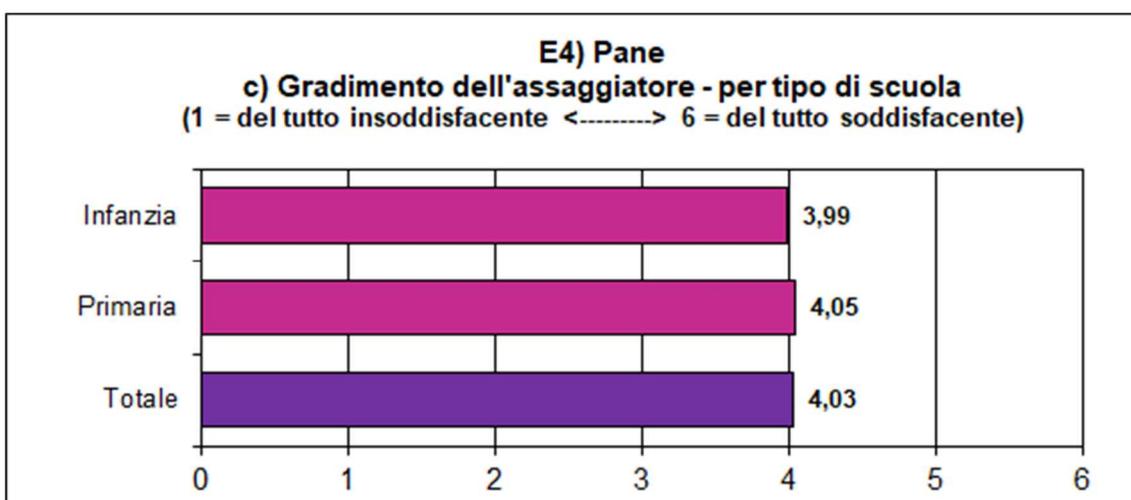
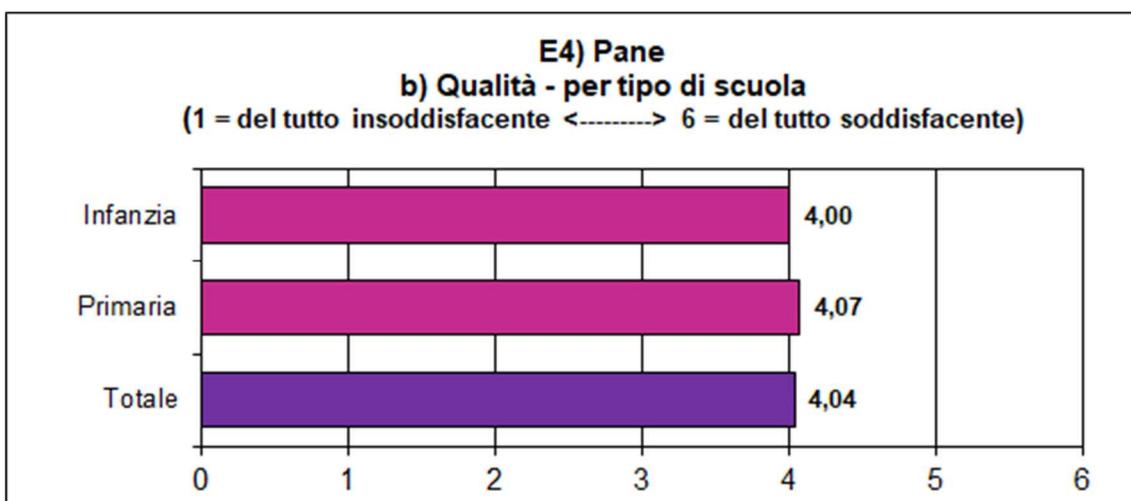
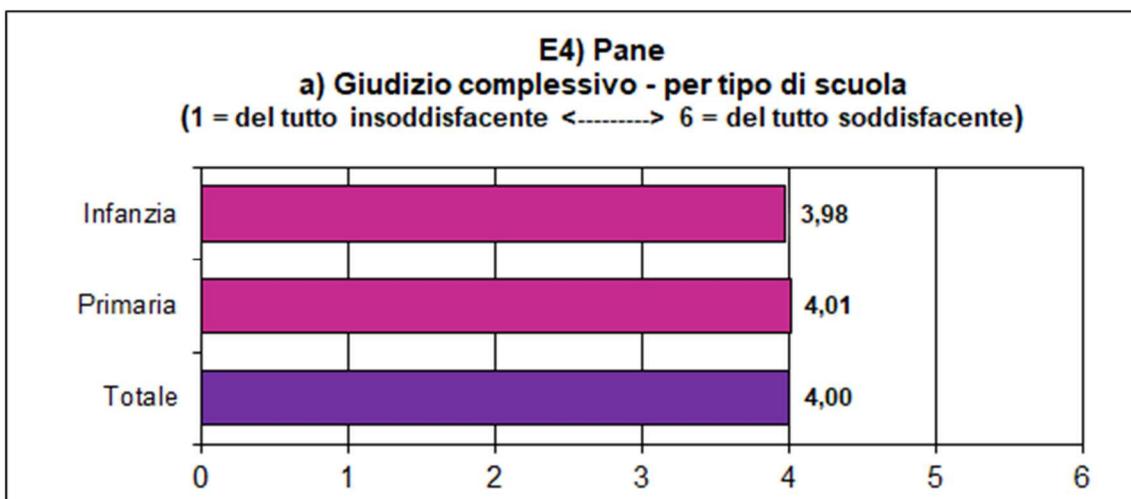
## E) Giudizio sul pasto servito

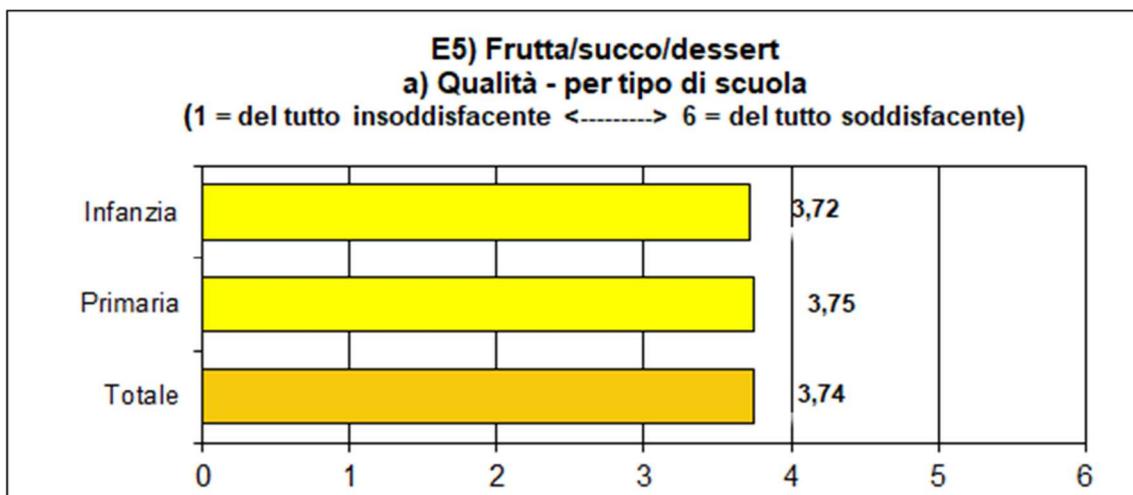
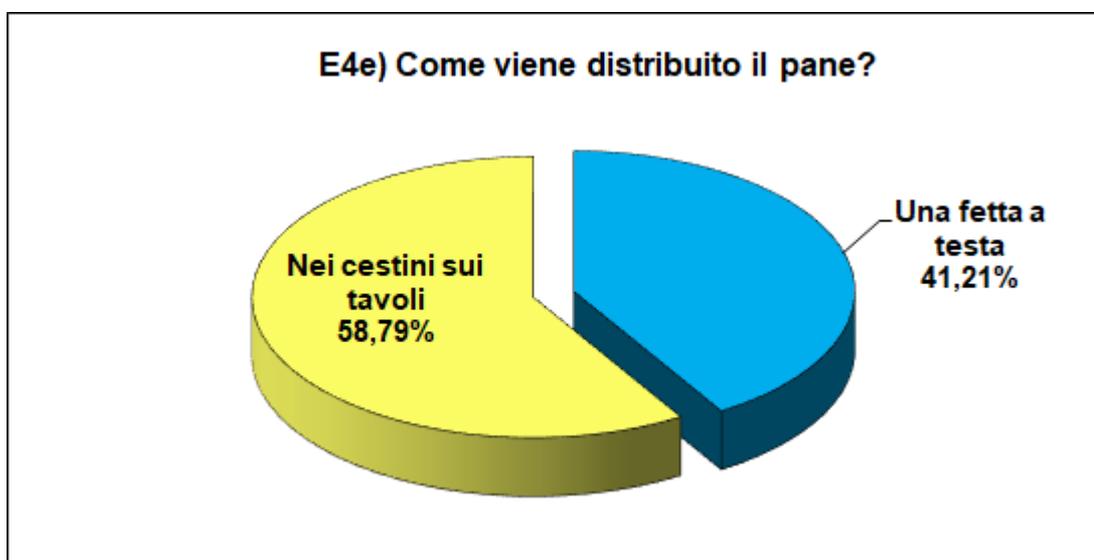
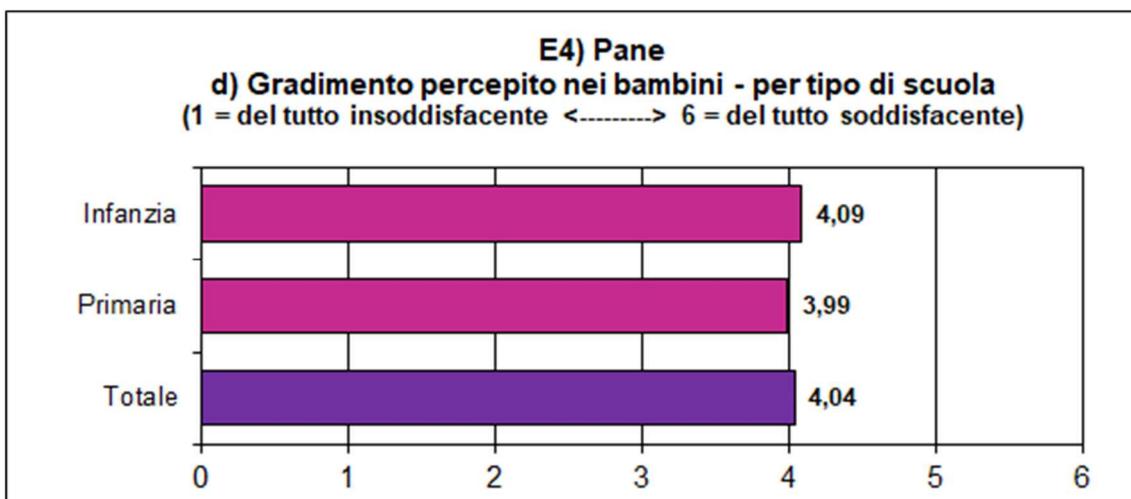


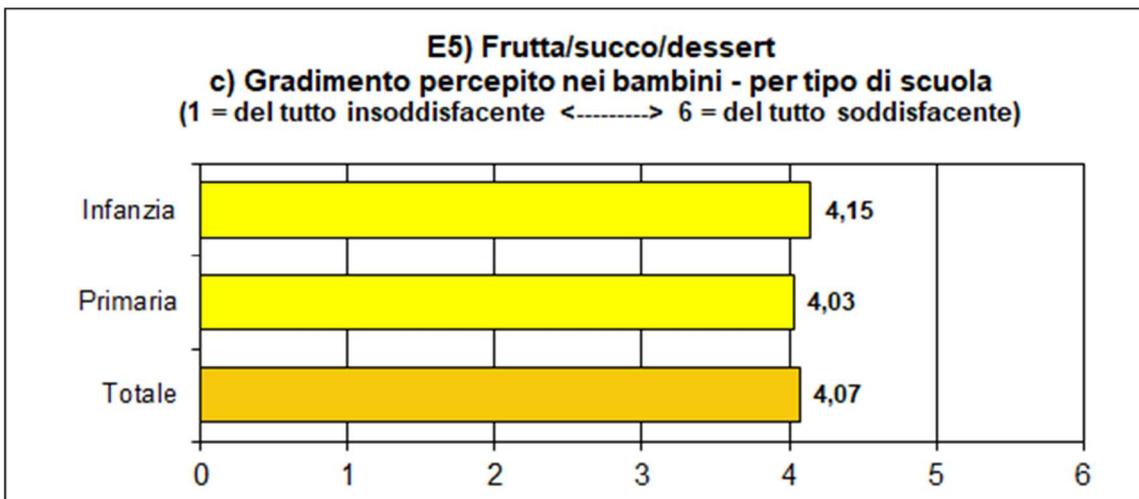
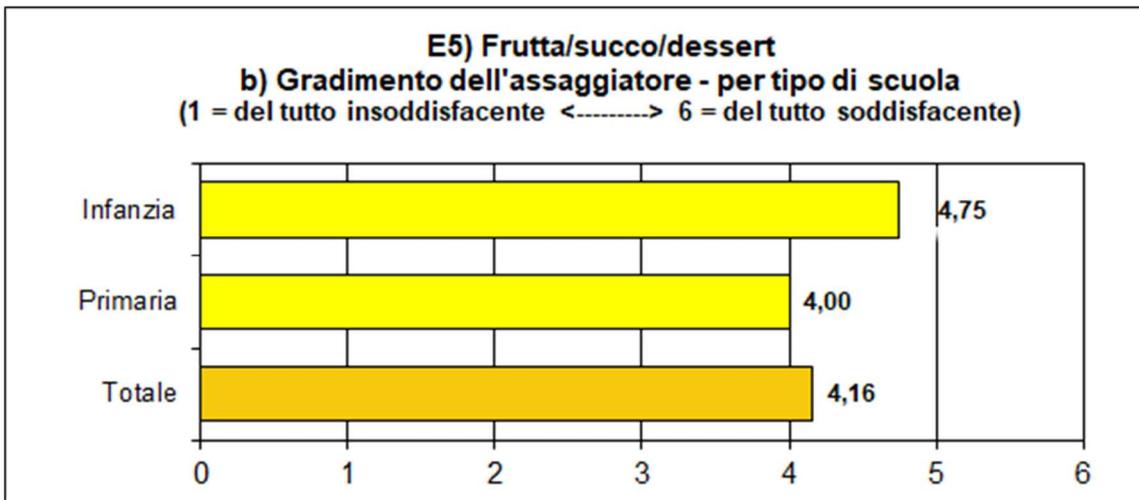




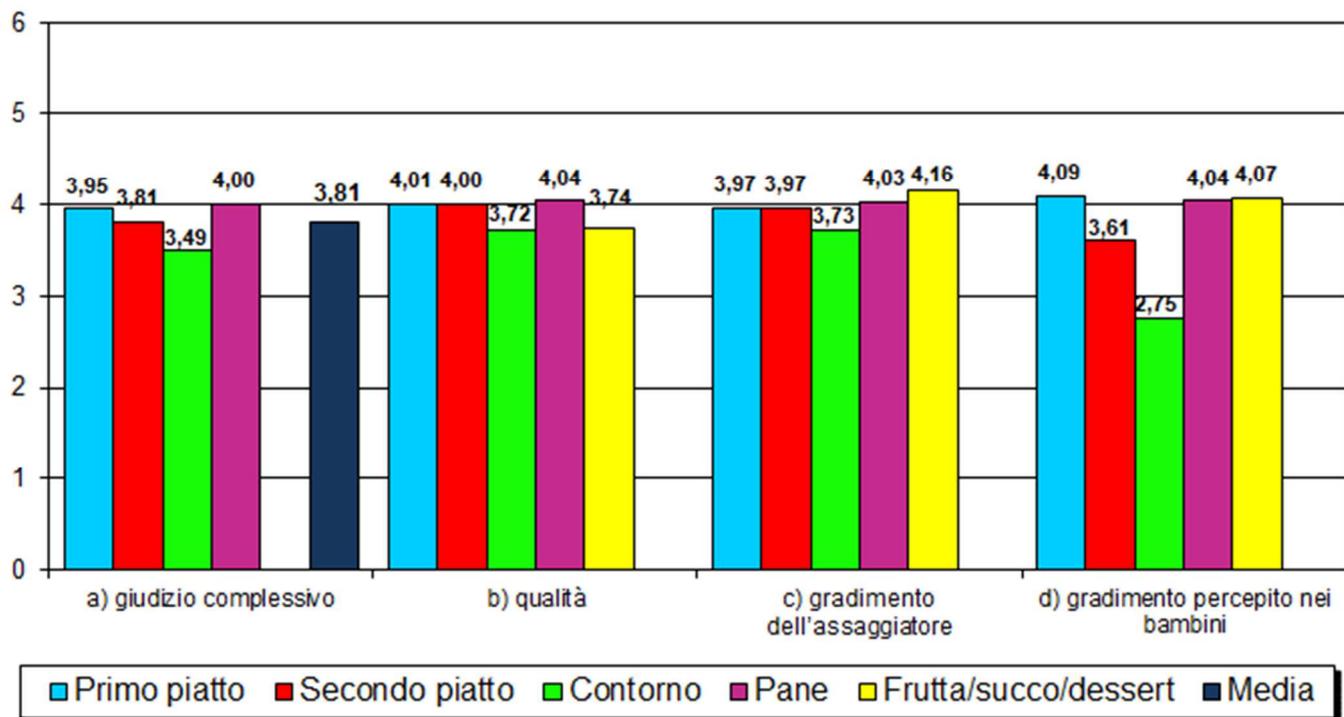


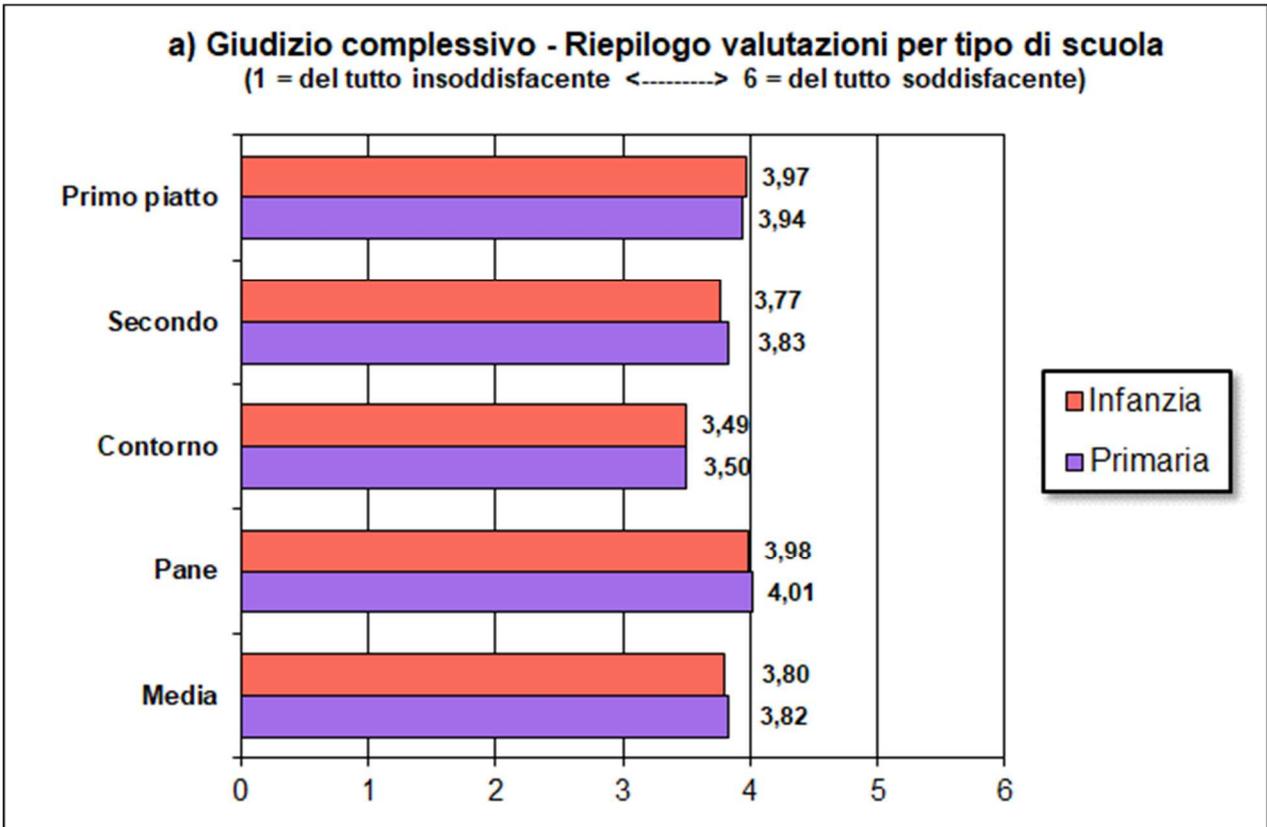
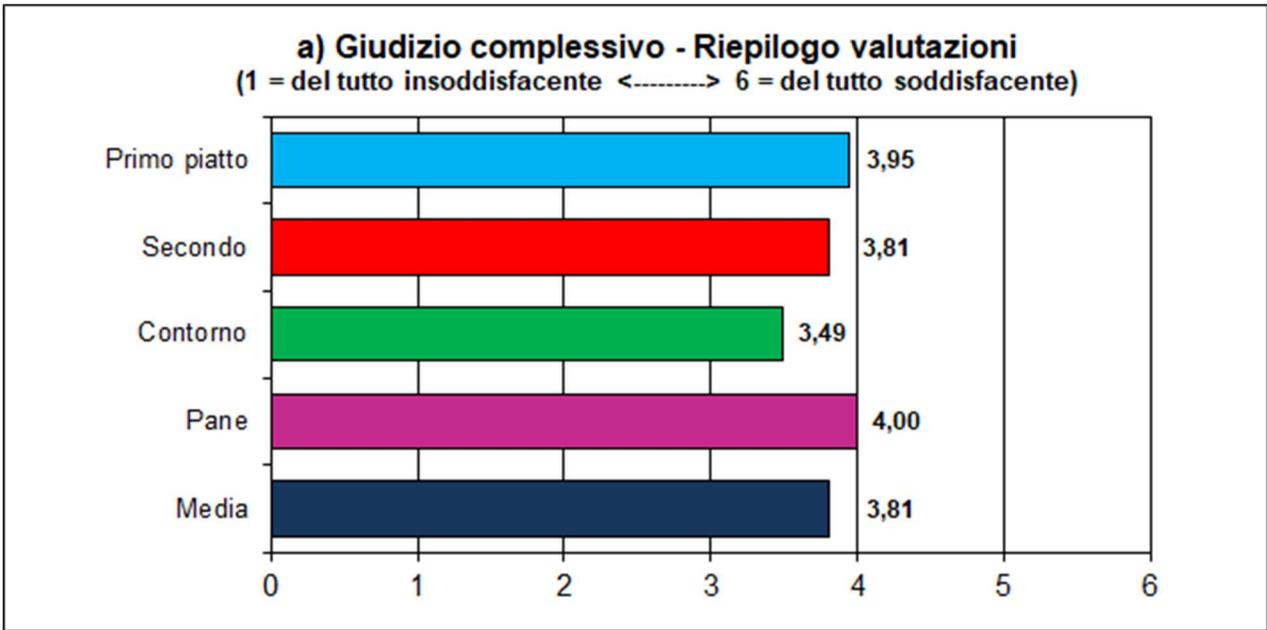


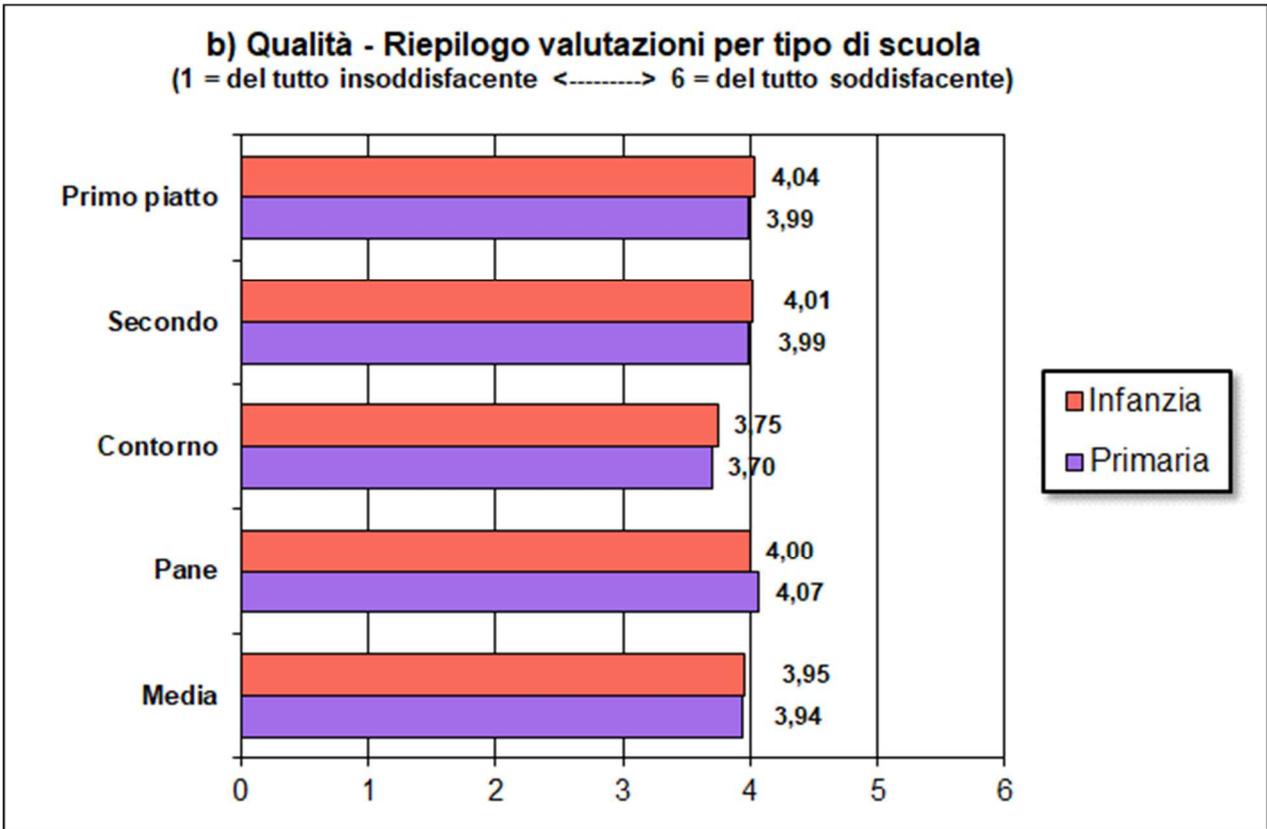
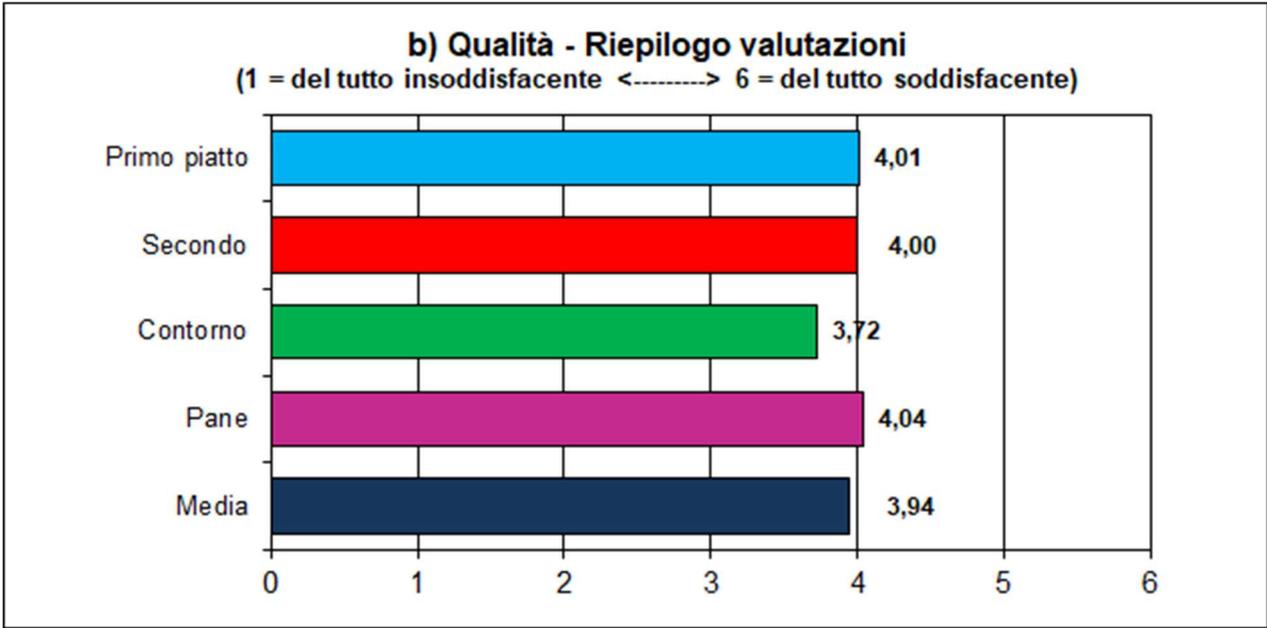


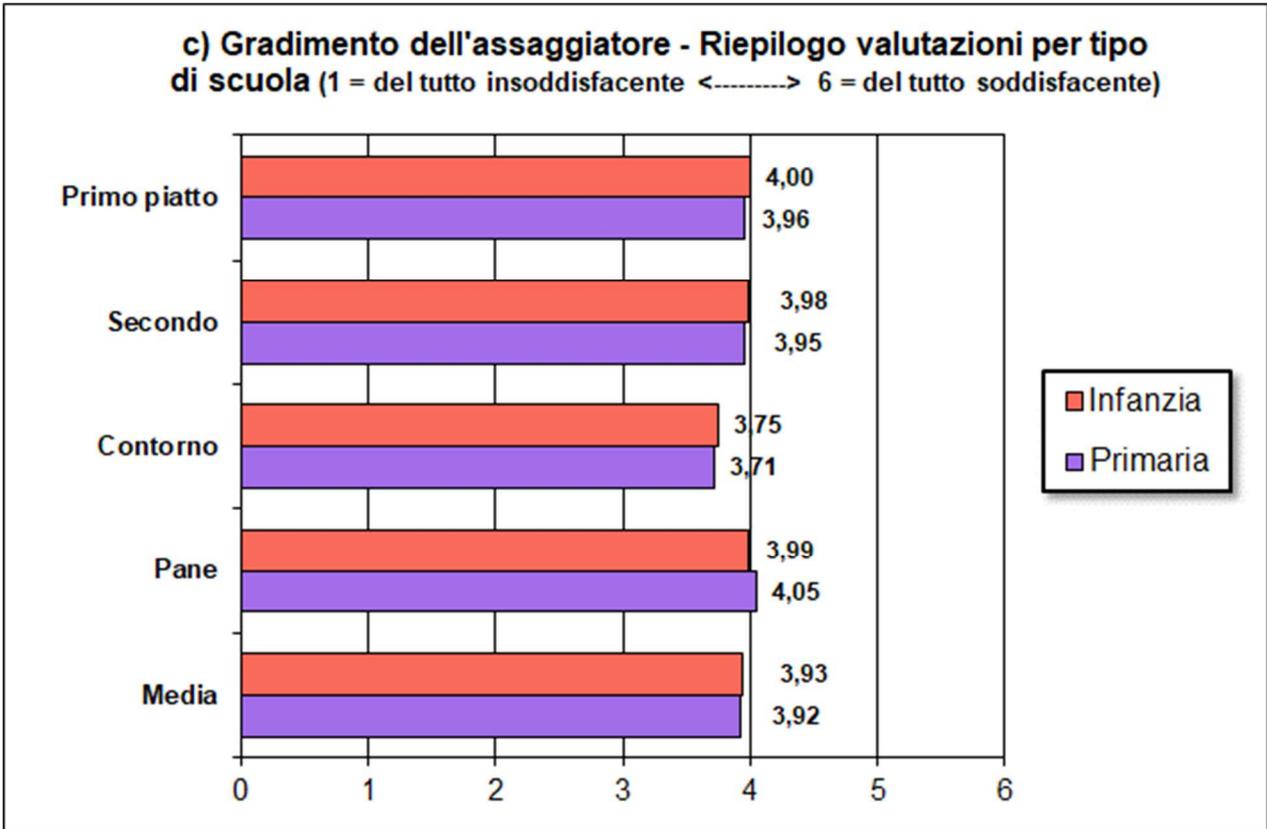
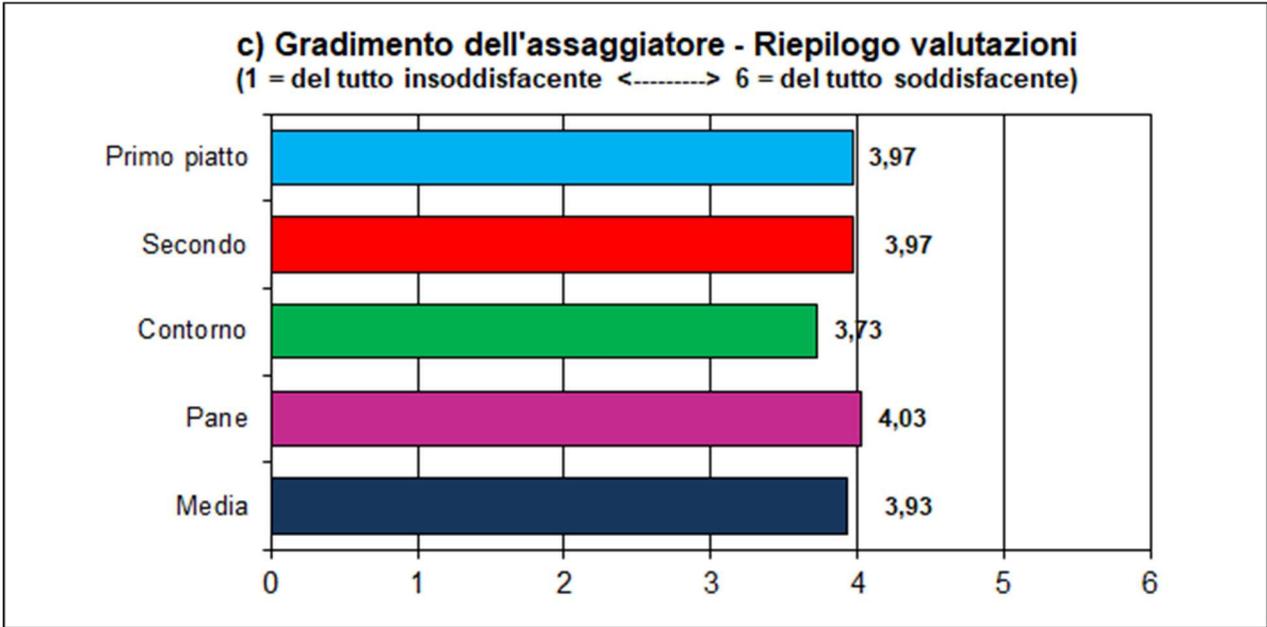


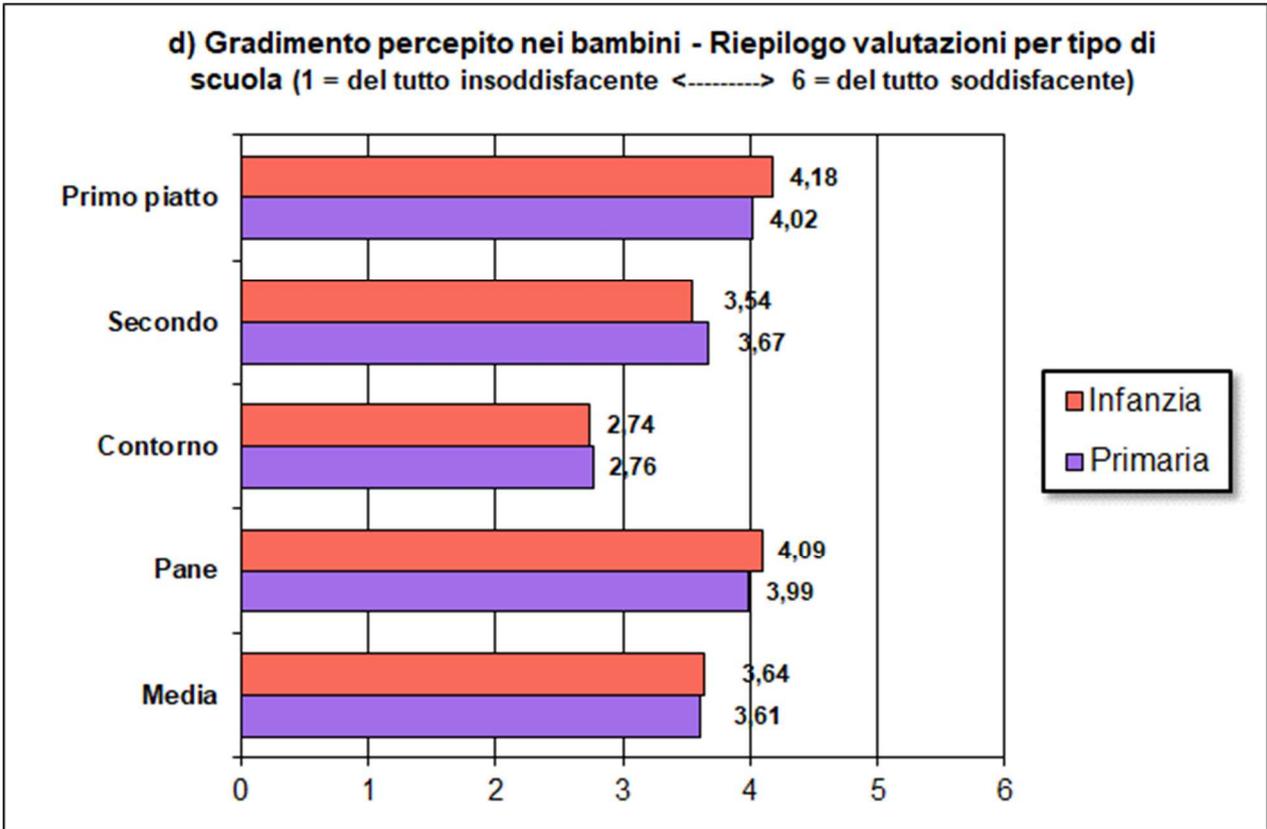
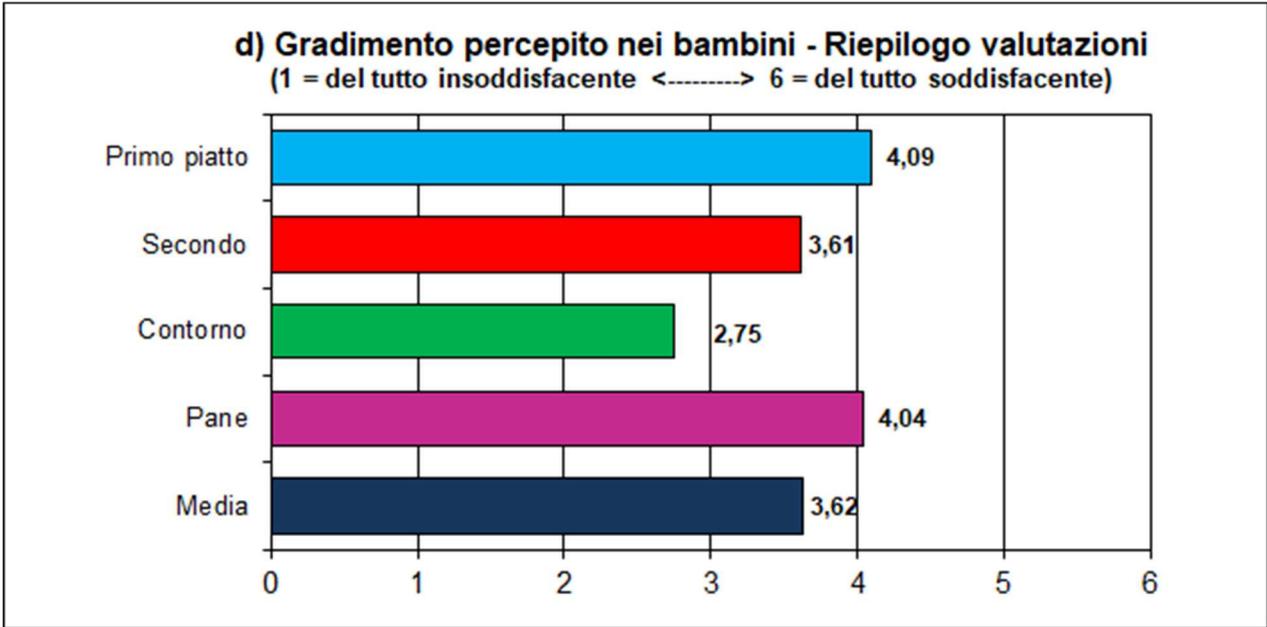
**Riepilogo valutazioni medie sul pasto servito**  
 (1 = del tutto insoddisfacente <-----> 6=del tutto soddisfacente)

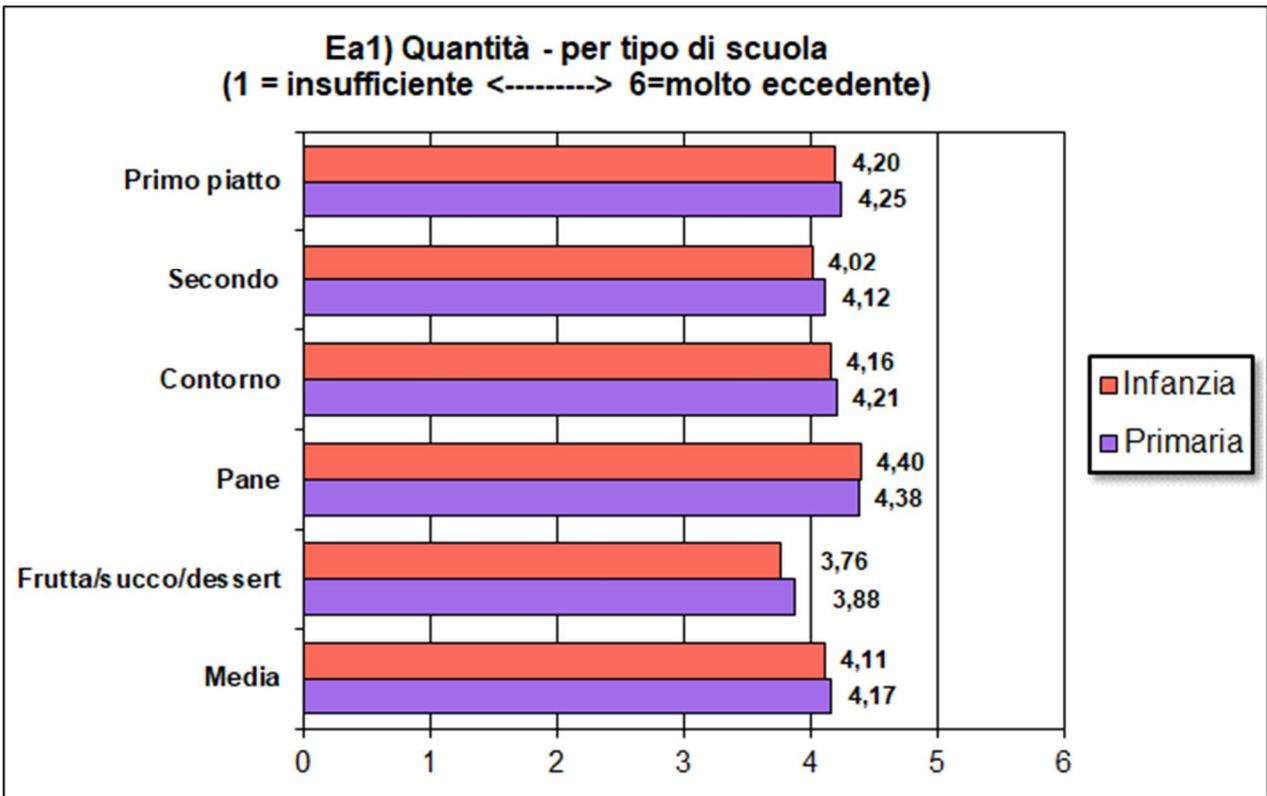
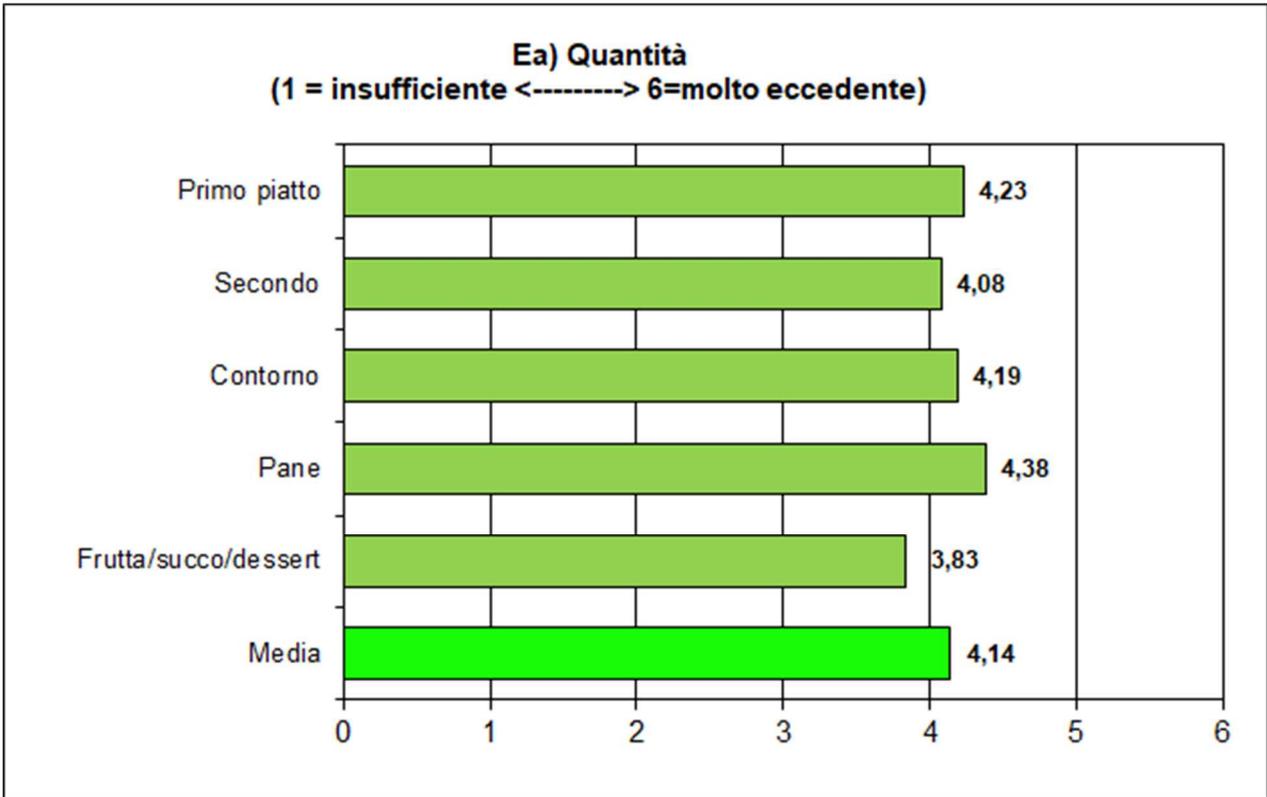


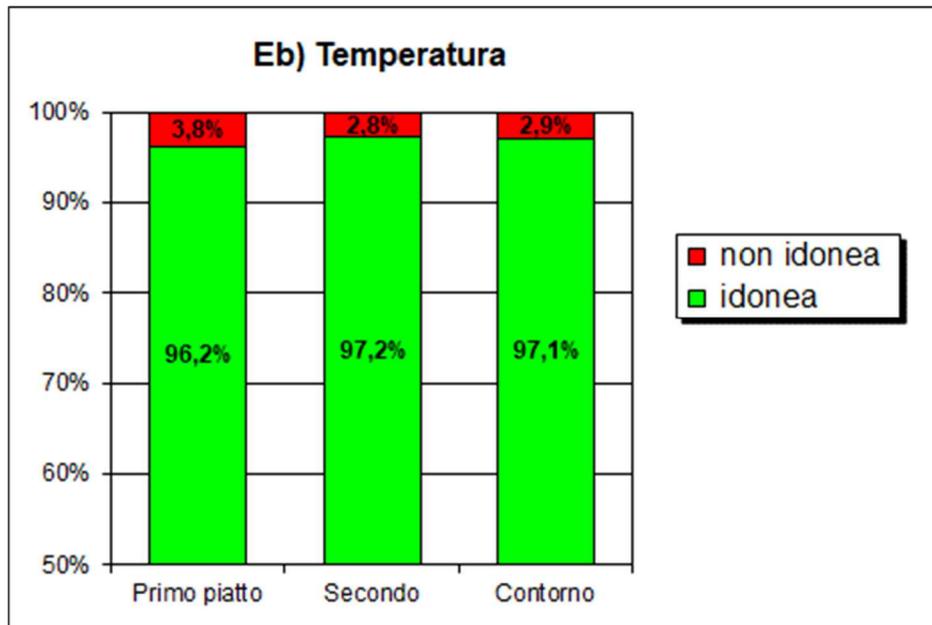




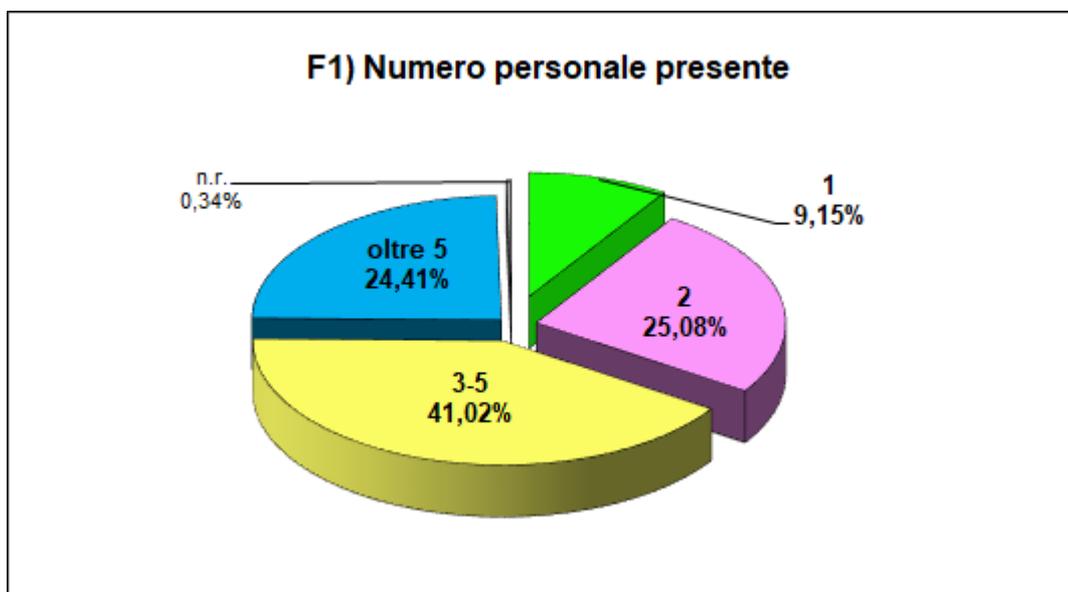


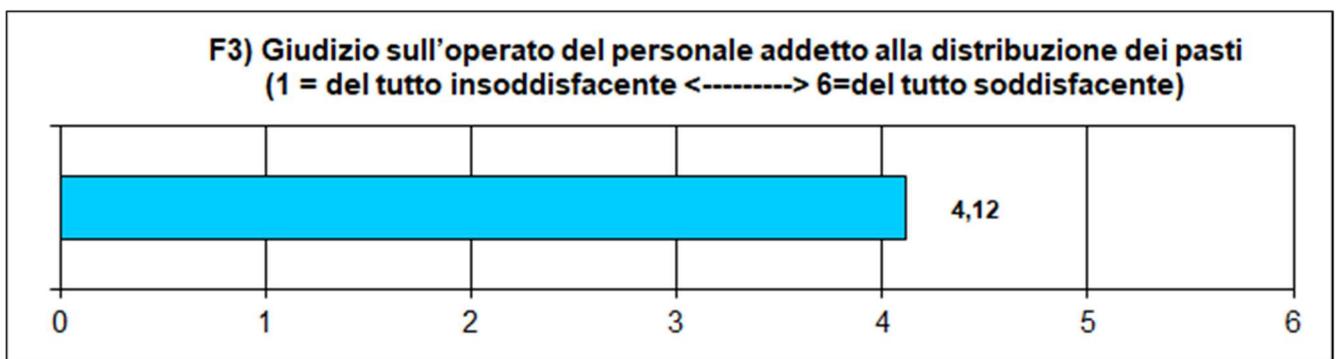
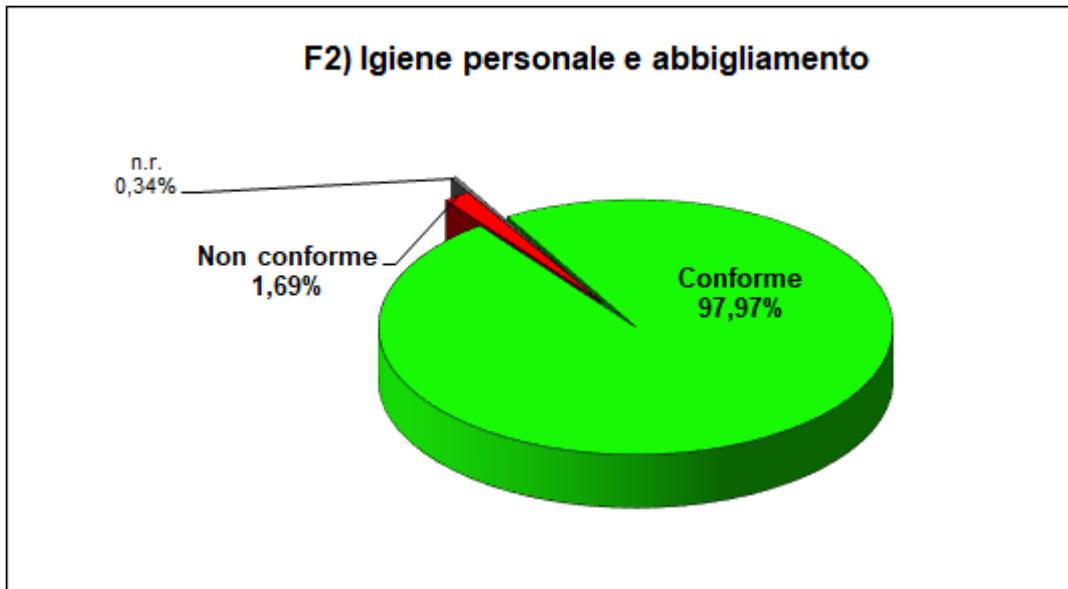




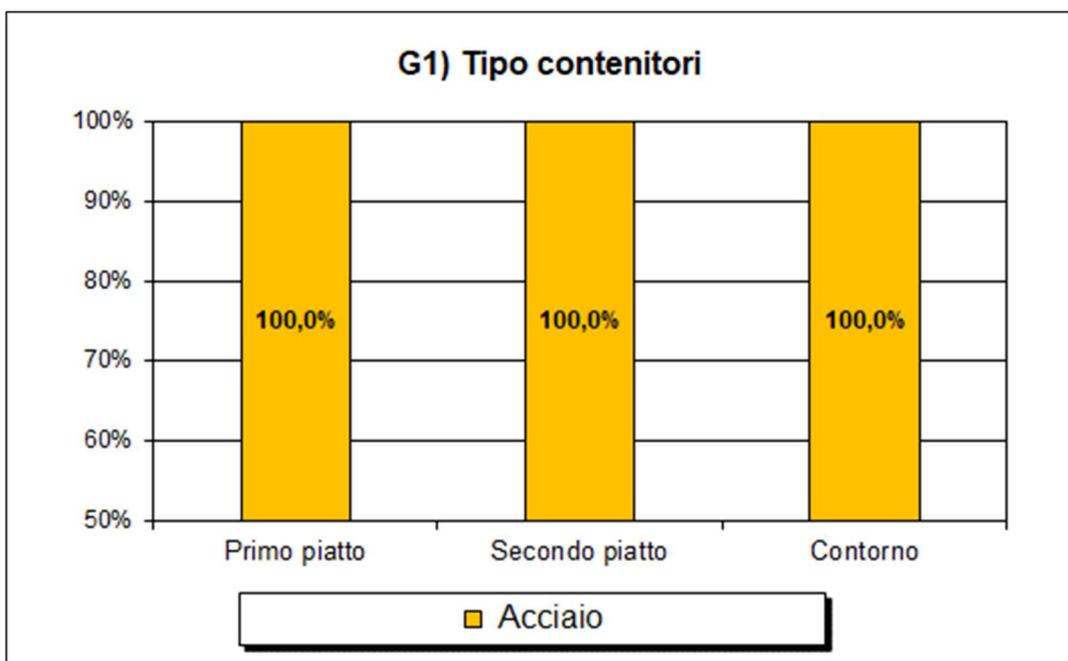


## F) Personale addetto alla distribuzione dei pasti

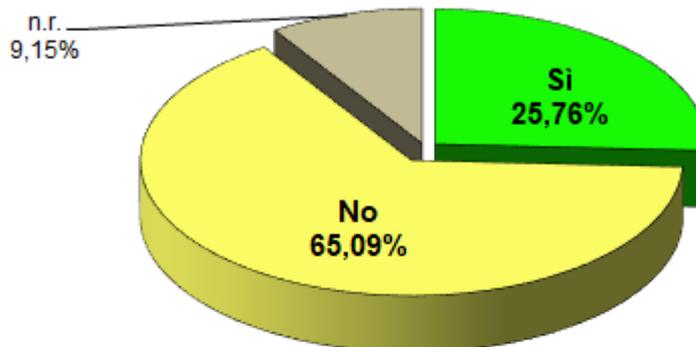




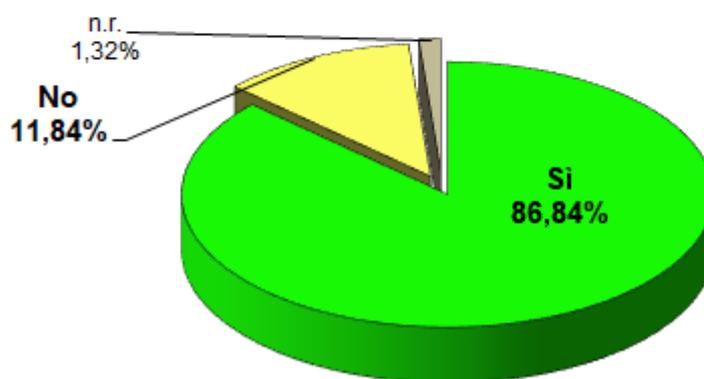
## G) Refettorio e attrezzature



### G2) Presenza lavastoviglie

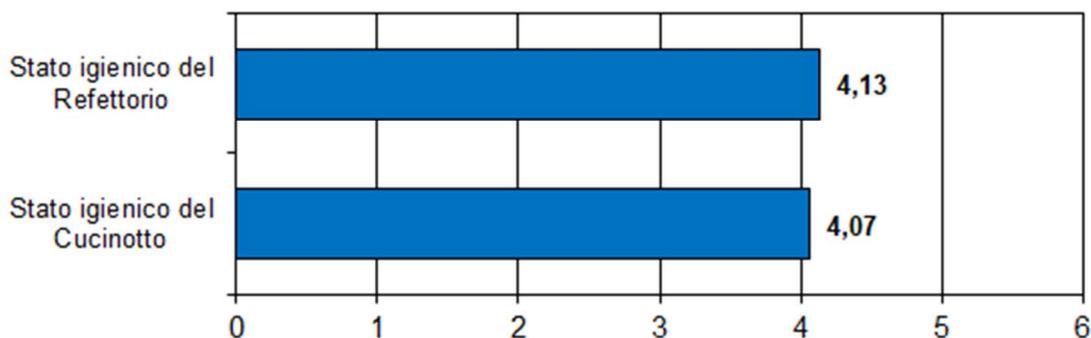


### G2a) <se la lavastoviglie è presente> E' in uso?



### G3) Stato igienico locali

(1 = del tutto insoddisfacente <-----> 6=del tutto soddisfacente)



# IL QUESTIONARIO

COMUNE DI PRATO

Servizio Refezione Scolastica – Modello A4: Verbale dietiste

Anno scolastico 2024/25

## 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) sì € no €
B2) Secondo piatto	B2a) sì € no €
B3) Contorno	B3a) sì € no €
B4) Frutta/succo/dessert	B4a) sì € 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 sì € no €

C2) Suddivisione per turni? sì € 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: sì € no €

## D) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO:

D1) Acqua:	Nelle caraffe €	Nelle bottiglie €	Nelle borracce €	Misto €
D2) Apertura contenitori:	Una alla volta €	Tutti insieme €		
D3) Primo piatto (una riposta):	Condito con formaggio €			Formaggio a richiesta €
D4) Gestione olio, sale e aceto:	Solo per verdure crude €	A disposizione delle insegnanti €		A discrezione del personale addetto allo sporzionamento €
D5) Modalità distribuzione (possibili più risposte):	Selfservice <input type="checkbox"/>	Servizio al tavolo <input type="checkbox"/>		Tutte le pietanze rispetto quantità richiesta da bambino <input type="checkbox"/>
	Su richiesta del bambino <input type="checkbox"/>	Porzione intera di ogni pietanza <input type="checkbox"/>		

D6) Fra un turno e l'altro viene sostituito completamente il pane nei cestini? €SI' €NO

D7) Dopo aver servito tutti è richiesto se qualcuno ne vuole ancora? €SI' €NO

Se no perché? \_\_\_\_\_

D8) Integrità e condizioni igieniche dei contenitori:

1 - del tutto insoddisfacente	1	2	3	4	5	6	6 - del tutto soddisfacente
-------------------------------	---	---	---	---	---	---	-----------------------------

**E) GIUDIZIO SUL PASTO SERVITO:**

<b>E1) 1° PIATTO</b>	1=del tutto insoddisfacente						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 €
------------------	----------	--------------

<b>E2) 2° PIATTO - PIETANZA</b>	1=del tutto insoddisfacente						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	

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 €
------------------	----------	--------------

<b>E3) 2° PIATTO - CONTORNO</b>	1=del tutto insoddisfacente			6=del tutto soddisfacente		
	a) GIUDIZIO COMPLESSIVO	1	2	3	4	5
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	1	2	3	4	5	6
--	---	---	---	---	---	---

E3b) TEMPERATURA	Idonea €	non idonea €
------------------	----------	--------------

<b>E4) PANE</b>	1=del tutto insoddisfacente			6=del tutto soddisfacente		
	a) GIUDIZIO COMPLESSIVO	1	2	3	4	5
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	1	2	3	4	5	6
--	---	---	---	---	---	---

E4b) COME VIENE DISTRIBUITO IL PANE	1 fetta a testa € nei cestini sui tavoli €
-------------------------------------	---

<b>E5) FRUTTA/SUCCO/DESSERT</b>	1=del tutto insoddisfacente			6=del tutto soddisfacente		
	a) QUALITA'	1	2	3	4	5
b) GRADIMENTO DELL'ASSAGGIATORE	1	2	3	4	5	6
c) GRADIMENTO percepito nei bambini	1	2	3	4	5	6

