

COMUNE DI CASALMAGGIORE
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Verbale di sopralluogo

effettuato in data 03/02/2016, ore 11.30

plesso Scuola Infanzia di Cappella



AMBIENTI E ATTREZZATURE

Descrivere le condizioni generali rilevate con riferimento alle condizioni igieniche e alla tenuta in ordine	
REFETTORIO (tavoli, sedie, pavimenti)	Il refettorio è regolarmente apparecchiato per i bambini oggi presenti 33+ 2 insegnanti che consumano il pasto con i bambini (altri due insegnanti sono presenti e coadiuvano nel servizio di scodellamento)
ABBIGLIAMENTO DEL PERSONALE	L'operatrice Markas ha abbigliamento idoneo e indossa calzature antinfortunistiche
AMBIENTE PER IL LAVAGGIO/CUCINA	L'ambiente è pulito ed areato. Alle ore 11.50 arrivano tre contenitori provenienti dal centro di cottura. Sono presenti altri piccoli contenitori in cui viene stoccato il pasto per bimbo affetto da celiachia.

MENU'

Le osservazioni sul menù sono da compilare del tutto o in parte in relazione all'orario del sopralluogo.	
La consegna dei pasti è stata puntuale?	Sì. Il pasto è arrivato alle 11.50
Il menù del giorno è stato rigorosamente rispettato?	Sì, consiste in insalata mista tre colori e brasato con polenta
Le temperature dei vari piatti sono rispettate?	Sì, sono state regolarmente rilevate dall'operatrice al momento dell'arrivo del pasto.
Le grammature delle porzioni sono risultate adeguate ?	Sì, tutti i bimbi sono stati serviti con porzioni conformi.
Il pasto risulta gradito agli alunni?	Sì, il pasto è stato molto gradito . E' stata servita per primo la polenta con il brasato che è stata mangiata da tutti i bimbi tranne che da due di loro. Dopo che il piatto unico è stato consumato è stata servita l'insalata mista.
Si riscontrano avanzi nei piatti?	No, non si rilevano avanzi evidenti, tranne che per due piatti. La verdura non è stata apprezzata da tutti.
Le diete speciali sono state rigorosamente rispettate?	Sì, il bimbo affetto da celiachia ha avuto a disposizione un menu differenziato consistente in pasta in bianco che è stata consumata quasi del tutto e carne che invece non è stata mangiata. Il tutto è stato recapitato in contenitori e piatti dedicati.

DOCUMENTAZIONE

Piano di autocontrollo HACCP	Il piano di autocontrollo è stato regolarmente compilato ed aggiornato.
------------------------------	---

PERSONALE

Osservazioni sulle mansioni svolte dai singoli operatori

Il personale Markas risulta adeguato; l'operatrice è molto attenta alle esigenze degli utenti e risponde in maniera conforme alle richieste ed ai quesiti della Commissione Mensa che in quel momento è presente per un sopralluogo.

Osservazioni dei docenti

I docenti dichiarano che i bimbi apprezzano in generale il cibo, tranne che per qualche piatto come zucchine e pesce in bianco.

Il Responsabile del Servizio di Refezione Scolastica

Angela Bellini

