

Verbale di sopralluogo

effettuato in data 10/10/2017 ore 12.00

**Plesso di Casalmaggiore- Scuola Primaria**

Alunni totali presenti: 395+20 insegnanti

Questa rilevazione riguarda solo cinque refettori dei nove esistenti

Piano terra inizio pranzo alle ore 12.20

- 1 A - B (35 alunni + 1 insegnante)
- 1 C - 2E (42 alunni + 2 insegnanti)
- 2 A-B-C-D (78 alunni + 4 insegnanti)

Piano primo inizio pranzo ore 12.40

- 3 A - 4A -B (42 alunni+3 insegnanti)
- 5 A-B-C (42 alunni + 2 insegnanti)

**MENU':** passato di verdura con pastina, sovracosce di pollo, fagiolini al vapore

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?	I pasti, cucinati nell'attigua cucina centrale, escono nei contenitori Gastronorm alle ore 12.15 trasportati con carrelli diversificati nei vari refettori assegnati.
Il menù del giorno è stato rigorosamente rispettato?	Si, è stato rispettato.
Le temperature dei vari piatti sono rispettate?	Si, i piatti vengono sottoposti a misurazione della temperatura subito prima di entrare nei refettori.
Le grammature delle porzioni sono risultate adeguate?	Le porzioni proposte sono adeguate. Nei contenitori sia del primo che del secondo, rimangono sempre quantitativi per eventuali bis richiesti.
Il pasto risulta gradito agli alunni?	<p style="text-align: center;">- PIANO TERRA -</p> <p><b>Refettorio 1 - A -B:</b> Il primo piatto viene molto gradito, effettuati anche piccoli bis. Il secondo piatto viene molto apprezzato e consumato. In queste sezioni la verdura del giorno non viene apprezzata.</p> <p><b>Refettorio 1 - C - 2 E:</b> Il primo piatto non viene apprezzato, gli scarti rilevati sono notevoli. Il secondo piatto è molto gradito e vengono richiesti a gran voce i bis che vengono effettuati fin dove possibile. I fagiolini vengono assaggiati.</p>

	<p><b>Refettorio 2 - A - B- C - D:</b>  In questo refettorio si sono riscontrati andamenti diversificati, alcuni gruppi hanno apprezzato il primo piatto, mentre per altri non è stato gradito. Concorde il parere positivo sul secondo piatto per il quale sono stati effettuati parecchi bis. I fagiolini sono stati parzialmente consumati. Il pasto termina alle ore 12:50.</p> <p style="text-align: center;">- PIANO PRIMO -</p> <p><b>Refettorio 3 A - 4 A - B:</b>  Il primo piatto viene consumato pressoché totalmente, viene effettuato anche "un piccolo ripasso", il secondo piatto viene consumato anche se in alcuni piatti vengono rilevati parecchi scarti. I fagiolini non sono stati particolarmente apprezzati.</p> <p><b>Refettorio 5 A - B- C:</b>  Il primo piatto viene assaggiato e consumato totalmente solo da circa la metà dei bambini, si rilevano parecchi scarti. Il secondo piatto viene gradito. I fagiolini non sono stati particolarmente graditi.</p> <p>Da un riscontro avuto dalle insegnanti si rileva che la quasi totalità degli utenti predilige un primo piatto asciutto. Il pasto termina alle ore 13:10.</p>
<p>Le diete speciali sono state rigorosamente rispettate?</p>	<p>Si sono state rigorosamente rispettate sia quelle per motivi sanitari che per motivi etico-religiosi. Per quanto concerne i menù religiosi sono state previste tre tipologie di richieste: no carne, no maiale, no manzo. Tutte le diete speciali per motivi sanitari vengono servite in piatti sigillati monoporzione con etichetta nominativa che vengono aperti davanti al bambino affetto da allergia/intolleranza. Nella giornata odierna il numero di menù speciali per motivi sanitari sono 11. Il numero di variazioni di menù per motivi etico-religiosi sono state 75.</p>
<p>I campioni del pasto sono stati correttamente conservati?</p>	<p>In frigorifero della cucina della mensa sono presenti tutti i campioni del giorno e dei due precedenti (primo, secondo, contorno) del menù vigente e dei vari pasti alternativi proposti, sia per quanto riguarda i pasti etico religiosi che i pasti per motivi sanitari.</p>

**Osservazioni sulle mansioni svolte dai singoli operatori**

Gli operatori addetti alle sale mensa oggetto di verifica dimostrano buona manualità, velocità nel servizio, disponibilità verso gli utenti e le insegnanti. Tutti gli operatori sono dotati di abbigliamento adeguato, pulito e indossano calzature antinfortunistiche. Una volta terminato il servizio al pasto il personale si divide in due gruppi, un gruppo procede con il lavaggio stoviglie, il secondo provvede al riassetto del refettorio.

**VARIE**

Le docenti delle classi monitorate al piano segnalano che il passato di verdura viene apprezzato solo da chi lo consuma regolarmente a casa, questo non avviene per tutti. Alcuni ne chiedono il bis, altri faticano ad assaggiarlo. Quanto sopra nonostante questo piatto sia stato ritenuto molto gradevole dalle insegnanti.

**Il Responsabile del Servizio di Refezione Scolastica**

*Angela Bellini*