

COMUNE DI CASALMAGGIORE
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Verbale di sopralluogo

effettuato in data 2 Novembre ore 11,45

Comune di Casalmaggiore
Prot. 0026259
R. del 02/11/2017 15:18
Class. 7.1 Fasc.



Scuola di Infanzia Cappella

Alunni presenti 24 - Insegnanti 2

MENU': Crema di patate con carote e riso, fesa di tacchino al forno, 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?	La consegna è avvenuta alle ore 11,45 con automezzo dedicato Markas. Sono stati consegnati tre contenitori isotermici più un piccolo contenitore contenente un pasto dedicato a un bimbo allergico.
Il menù del giorno è stato rigorosamente rispettato?	Si, è stato rispettato, con una integrazione riguardante il primo piatto, come da comunicazione pervenuta in data odierna dalla ditta Markas, consistente in crema di patate con carote, riso e verdure miste.
Le temperature dei vari piatti sono rispettate?	Le temperature sono rispettate, le misurazioni sono state le seguenti: Crema di patate 79° Fesa di tacchino 73° Fagiolini al vapore 68°
Le grammature delle porzioni sono risultate adeguate?	La porzione dei piatti e del contorno sono sicuramente adeguate.
Il pasto risulta gradito agli alunni?	Il primo piatto è stato molto apprezzato, è stato consumato da tutti i bambini tranne che da uno. Il secondo piatto è stato totalmente consumato da 18 bambini, 1 ne ha consumato la metà, 5 non l'hanno apprezzato. I fagiolini sono stati assaggiati da tutti, alcuni ne

	<p>hanno chiesto il bis, altri hanno rifiutato il piatto.</p> <p>Le insegnanti hanno adottato un accorgimento per cercare di aumentare il gradimento e il consumo del cibo.</p> <p>Per incentivare i bambini viene preparato un "tramezzino", panino tagliato a metà contenente fesa e fagiolini. Sicuramente tale accorgimento è apprezzato dai bambini.</p>
Si riscontrano avanzi nei piatti?	Si riscontrano avanzi soprattutto per il secondo piatto ed il contorno.
Le diete speciali sono state rigorosamente rispettate?	La dieta speciale presente in questa scuola viene trattata con contenitore dedicato contenente tre piatti sigillati e etichettati con nome del bambino che vengono aperti al momento. Nella giornata odierna non sono presenti menù speciali per motivi etico-religiosi.
I campioni del pasto sono stati correttamente conservati?	I campioni del pasto si trovano conservati presso il centro cottura in un frigorifero dedicato.

Piano di autocontrollo HACCP	Il piano di autocontrollo viene giornalmente redatto dall'operatrice con inserimento dei dati riguardanti le temperature dei pasti, le operazioni di sanificazione quotidiane e le eventuali non conformità.
------------------------------	--

Osservazioni dei docenti	
<p>Le docenti segnalano che le innovazioni riguardanti la sostituzione della frutta con macedonia e/o mousse alla frutta apportate da inizio anno scolastico non hanno dato risultati confortanti. La macedonia, per altro servita proprio questa mattina, non è stata gradita dalla totalità dei bambini.</p> <p>Stesso problema viene riscontrato per la mousse che viene servita settimanalmente che risulta troppo dolce e non è gradita dai più.</p> <p>Sarebbe pertanto necessario rivedere e ripensare a queste scelte.</p> <p>Le insegnanti richiedono una maggiore varietà di frutta.</p>	

Il Responsabile del Servizio di Refezione Scolastica

Angela Bellini