

Verbale di sopralluogo
effettuato in data 23/10/2017 ore 11.45



Plesso di Vicomoscano Scuola dell'Infanzia
Alunni presenti 22 + 2 insegnanti

MENU': Pasta al pesto con noci, frittata, carote Julienne.

La consegna dei pasti è stata puntuale?	La consegna è stata puntualmente effettuata alle ore 11.50. Il refettorio risulta preparato, tutti i tavoli sono dotati di tovaglette ed è già posizionato il carrello porta vivande. Il pranzo inizia puntualmente alle ore 12.00. Al pranzo assiste anche una insegnante di sostegno. Il pranzo termina alle ore 12.40
Il menù del giorno è stato rigorosamente rispettato?	Sì, il menù viene rispettato. Il pane, tagliato a fette proveniente da panificio locale, viene servito con il secondo piatto ed è molto apprezzato. A metà mattina è stata servita la frutta.
Le temperature dei vari piatti sono rispettate?	Le temperature, rilevate all' arrivo del contenitore isoteramico essendo un pasto trasportato dalla cucina di via De Gasperi, sono risultate adeguate, sia rispetto al legame caldo che quello freddo.
Le grammature delle porzioni sono risultate adeguate?	Sì, le porzioni risultano sicuramente adeguate. Nel contenitore resta un quantitativo sia del primo piatto che del secondo piatto che possono essere utilizzati per piccoli bis che vengono poi richiesti.
Il pasto risulta gradito agli alunni?	Il primo piatto è stato molto apprezzato, è stato consumato totalmente da tutti i bimbi, uno solo ne ha consumato metà. Il secondo piatto è risultato gradito dai bambini, viene proposto già tagliato a pezzettini, le carote sono gradite e sono state mangiate.
Le diete speciali sono state rigorosamente rispettate?	In questa scuola non sono presenti menù per motivi sanitari né per motivi etico - religiosi.
I campioni del pasto sono stati correttamente conservati?	Sì, si trovano depositati presso il centro cottura di Casalmaggiore.

PERSONALE

Osservazioni sulle mansioni svolte dai singoli operatori

L'operatrice in servizio è attenta e disponibile alle richieste dei bambini e delle insegnanti. E' adeguatamente abbigliata e indossa calzature antinfortunistiche. A fine pasto si trasferisce in cucina per il lavaggio delle stoviglie (la cucina è dotata di idonea attrezzatura) e per il riassetto sia del refettorio che della cucina.

Osservazioni dei docenti

Le docenti apprezzano il servizio di refezione offerto, il cibo risulta di buona qualità e gradevole.

Nel complesso riferiscono che i bambini mangiano quanto proposto dal menù.

In questo plesso scolastico le insegnanti collaborano abitualmente al servizio di scodellamento e sono molto propositive.

Il Responsabile del Servizio di Refezione Scolastica

Angela Bellini