

COMUNE DI CASALMAGGIORE
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Comune di Casalmaggiore
Prot. 0026256
R. del 02/11/2017 15:15
Class. 7.1 Fasc.

Verbale di sopralluogo

effettuato in data 23/10/2017 ore 12.00



Plesso di Vicomoscano Scuola Primaria
Alunni presenti 106 + 5 insegnanti + 1 assistente ad personam

Descrivere le condizioni generali rilevate con riferimento alle condizioni igieniche e alla tenuta in ordine

REFETTORIO (tavoli, sedie, pavimenti)	Dall'anno scolastico 2017-2018 con l'ampliamento della scuola di Vicomoscano, sono stati realizzati 2 refettori "dedicati" agli alunni che fruiscono del pasto mensa. Il primo refettorio viene utilizzato per la consumazione del pasto degli alunni delle classi 1° - 2° (n. 36), il secondo refettorio per alunni delle classi 3° - 4° - 5° (n. 70). Tutto l'arredo presente nei 2 refettori è stato acquistato in occasione dell'ampliamento dell'edificio scolastico e comunque a settembre 2017. I refettori sono molto luminosi e sono stati entrambi insonorizzati, anche se nel secondo refettorio si riscontra un notevole rumore. I tavoli sono stati posizionati in modo che le operatrici possano agevolmente spostarsi con i carrelli. Una operatrice si occupa delle classi Prime e Seconde, le altre due si dedicano alle restanti classi. L'operatrice del primo refettorio, alla fine dello scodellamento, coadiuva le colleghe delle classi Terze, Quarte e Quinte. I refettori sono stati preparati dalle operatrici Markas che successivamente si occupano anche della pulizia e sanificazione dopo il pasto. Successivamente le operatrici si occupano del lavaggio stoviglie e della gestione rifiuti.
ABBIGLIAMENTO DEL PERSONALE	Il personale Markas è dotato di abbigliamento adeguato, le tre operatrici indossano calzature anti infortunistiche.

MENU': pasta la pesto con noci, frittata, carote Julienne.

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, la consegna è avvenuta con puntualità alle ore 12.00 con mezzo dedicato al trasporto contenitori. Il numero di bambini che consuma il pasto è 106 con 5 insegnanti. Alle ore 12.20 tutti i bambini sono a tavola ed inizia lo scodellamento del primo piatto, lo scodellamento del secondo piatto inizia alle ore 12.45.
---	--

Il menù del giorno è stato rigorosamente rispettato?	Si, è stato totalmente rispettato. La frutta del giorno è stata servita a metà mattina.
Le temperature dei vari piatti sono rispettate?	Si, il primo piatto, sottoposto a misurazione con termometro a sonda risulta di 74 gradi, la temperatura del pesce 67,1 gradi, temperatura "a freddo" delle carote Julienne 5,2 gradi.
Le grammature delle porzioni sono risultate adeguate?	Si, le grammature risultano adeguate, nelle classi quarte e quinte si rileva un quantitativo leggermente superiore rispetto alle prime classi.
Il pasto risulta gradito agli alunni?	Si, il primo piatto è molto apprezzato ed è stato totalmente consumato. La frittata, molto morbida, risulta gradita dalla maggior parte dei bambini, viene rifiutata solo da 1. Le carote vengono assaggiate da tutti e, pur essendo gradevoli, viene rilevato un consistente scarto.
Le diete speciali sono state rigorosamente rispettate?	Si sono state rispettate. Nella giornata attuale risulta presente un utente con dieta speciale (celiachia) per cui sono pervenuti quattro piatti sigillati (primo, secondo, contorno e pane) posizionati in contenitore dedicato, quanto sopra per evitare la contaminazione. Un utente con dieta speciale per intolleranza al lattosio (tutti i piatti sigillati sono contenuti in contenitore dedicato alle monoporzioni), un ulteriore utente con dieta speciale per cui sono state adottate le stesse procedure con medesime modalità precedenti. Ogni piatto sigillato etichettato con nominativo del bambino viene aperto davanti al bambino con ulteriore riscontro del nominativo stesso. Nella giornata odierna non sono presenti alternative per motivi etico - religiose essendo il secondo piatto costituito da frittata.

PERSONALE

Osservazioni sulle mansioni svolte dai singoli operatori
Le operatrici Markas risultano adeguate, dimostrano buona manualità, si dimostrano molto disponibili nei confronti dei piccoli utenti e nei confronti delle insegnanti. Dimostrano di conoscere bene i bambini con i quali si rapportano spesso cercando di andare incontro - fin dove possibile - alle esigenze di ognuno di loro. Il personale, lo stesso dell'anno precedente, apprezza la nuova realizzazione dei due refettori, si è adeguato alla nuova realtà in maniera veloce ed efficiente.
Osservazioni dei docenti
Il personale docente, molto disponibile ed attento alle richieste dei bambini, dichiara che il menù adottato è apprezzato dai bambini che consumano volentieri il pasto. Le insegnanti rimarcano la necessità di una maggiore varietà di frutta.

Il Responsabile del Servizio di Refezione Scolastica

Angela Bellini