

**COMUNE DI CASALMAGGIORE**  
**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

Verbale di sopralluogo  
effettuato in data 05/12/2017 ore 11.45

Prot. 72/2018

**Plesso di Vicomosciano Scuola dell'Infanzia**  
Alunni presenti 21 + 2 insegnanti

**MENU': Minestra di zucca con pastina, pollo al forno, insalata**

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 tovagliette 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 (arancia).
Le temperature dei vari piatti sono rispettate?	Le temperature, rilevate all'arrivo dei contenitori isothermici multi-porzioni, essendo un pasto trasportato dalla cucina di via De Gasperi, sono risultate adeguate, sia rispetto al legume caldo che quello freddo. Non sono presenti contenitori dedicati per menù alternativi etico-religiosi/allergici in quanto attualmente assenti in questo plesso.
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 utilizzato per piccoli bis richiesti dai bambini.
Il pasto risulta gradito agli alunni?	Il primo piatto è stato molto apprezzato da 19 bambini, solo 2 bambini lasciano notevoli quantitativi. Il secondo piatto è risultato gradito dai bambini, il pollo è molto morbido ed appetitoso, viene proposto già tagliato a pezzettini e le insegnanti aiutano i bimbi più piccoli nel consumo, 8 bimbi chiedono a gran voce il bis. L'insalata viene condita al momento, il quantitativo di sale apportato è modestissimo, come da indicazioni ATS.
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. I quantitativi proposti, secondo il parere delle insegnanti, sono sicuramente adeguati e permettono pressoché regolarmente un "ripasso".  
Nel complesso riferiscono che i bambini mangiano quanto proposto dal menù, dichiarano che ultimamente la tipologia di frutta è più varia; anche l'inserimento della mousse di frutta, inizialmente abbastanza difficoltoso, è stato accettato.  
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*