

COMUNE DI CASALMAGGIORE
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Verbale di sopralluogo

Prot. 72/2018

effettuato in data 5/12/2017 ore 12.00

Plesso di Vicomosciano Scuola Primaria
Alunni presenti 97 + 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)	<p>Il refettorio 1 viene utilizzato per la consumazione del pasto degli alunni delle classi 1° - 2° (n. 35), il refettorio 2 per alunni delle classi 3° - 4° - 5° (n. 62).</p> <p>Una operatrice si occupa delle classi Prime e Seconde, le altre due si dedicano alle restanti classi.</p> <p>L'operatrice del primo refettorio, alla fine dello scodellamento, coadiuva le colleghe delle classi Terze, Quarte e Quinte.</p> <p>I refettori sono stati preparati dalle operatrici Markas che poi si occupano anche della pulizia e della sanificazione dopo il pasto. Successivamente le operatrici si occupano del lavaggio stoviglie e della gestione rifiuti.</p>
ABBIGLIAMENTO DEL PERSONALE	<p>Il personale Markas è dotato di abbigliamento adeguato, le tre operatrici indossano calzature anti infortunistiche.</p>

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

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?	<p>Si, 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 97 con 5 insegnanti e un'assistente ad personam. I menù normali sono 87, sono presenti 7 menù etico-religiosi e 3 menù speciali per motivi sanitari. 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.</p>
Il menù del giorno è stato rigorosamente rispettato?	<p>Si, è stato totalmente rispettato.</p> <p>La frutta del giorno è stata servita a metà mattina (banana).</p>
Le temperature dei vari piatti sono rispettate?	<p>Si, il primo piatto, sottoposto a misurazione con termometro a sonda, risulta di 73 gradi, la temperatura del pollo è 65 gradi, temperatura "a freddo" dell'insalata è 5,3 gradi.</p>
Le grammature delle porzioni sono risultate adeguate?	<p>Si, le grammature risultano adeguate, nelle classi quarte e quinte si rileva un quantitativo leggermente</p>

	superiore rispetto alle prime classi. Ove richiesto viene effettuato un "ripasso", specialmente del secondo piatto, oggi particolarmente gradito.
Il pasto risulta gradito agli alunni?	Si, il primo piatto è molto apprezzato ed è stato totalmente consumato. In questo plesso gli insegnanti sono molto attenti alle tematiche di educazione alimentare, incentivando il consumo di alimenti provenienti dalla nostra terra e, fin dove possibile, di stagione.
Le diete speciali sono state rigorosamente rispettate?	Si sono state rispettate. Nella giornata attuale risultano presenti: 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 sono presenti 7 piatti alternativi per motivi etico - religiosi (formaggio) essendo il secondo piatto costituito da pollo.

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 segnalano che la frutta presenta maggiore varietà.

Le insegnanti segnalano, altresì, che talvolta il pesce presenta una impanatura non adeguata. E' molto gradito il pesce sotto forma di cotoletta.

Il Responsabile del Servizio di Refezione Scolastica

Angela Bellini