



Verbale di sopralluogo

effettuato in data 14/03/18, ore 11.45

Plesso di Cappella Scuola dell'Infanzia

bambini presenti 24 + 2 insegnanti

MENU': Pasta all'ortolana, gateau di patate, finocchi crudi.

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 bevande. Il pranzo inizia puntualmente alle ore 12.00.
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 del giorno.
Le temperature dei vari piatti sono rispettate?	Le temperature, rilevate all'arrivo del contenitore isotermico essendo un pasto trasportato dalla cucina di via De Gasperi, sono risultate adeguate: pasta 82 gradi, gateau di patate 76 gradi, finocchi in insalata (legame a freddo) 7 gradi.
Le grammature delle porzioni sono risultate adeguate?	Sì, le porzioni risultano sicuramente adeguate. Nel contenitore resta un quantitativo sia del primo piatto (in questo plesso per indicazioni delle insegnanti non vengono serviti bis del primo). Per il secondo piatto, a richiesta, vengono serviti piccoli ripassi.
Il pasto risulta gradito agli alunni?	Il primo piatto è stato molto apprezzato, è stato consumato totalmente da tutti i bimbi, due ne hanno consumato metà. Il secondo piatto è risultato gradito da quasi tutti i bambini, si rileva qualche scarto nei piatti. I finocchi vengono assaggiati ma solo parzialmente consumati.
Le diete speciali sono state rigorosamente rispettate?	Nella giornata odierna non sono presenti diete per motivi etico-religiosi. E' presente un solo menù per motivi sanitari per un'insegnante.
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 generale.

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, l'ambiente è molto rilassato e disteso.

Il Responsabile del Servizio di Refezione Scolastica
Angela Bellini