

Comune di Casalmaggiore  
 Prot.0002966 Tipo: I  
 R.del 09/02/2019 11:24  
 Class. 7.12 Fasc. N.1/:

**Verbale di sopralluogo**



effettuato in data 28/01/2019 ore 11:40



**Plesso di Roncadello (Scuola di infanzia)**

**Alunni presenti 31+3 insegnanti**

**MENU'**

**Risotto allo zafferano, pollo alla pizzaiola, carote julienne**

<b>Le osservazioni sul menù sono da compilare del tutto o in parte in relazione all'orario del sopralluogo.</b>	
La consegna dei pasti è stata puntuale?	La consegna è stata puntualmente effettuata alle ore 11.35. Il refettorio viene preparato dall'operatore Markas. Il pranzo inizia alle ore 12:00.
Il menù del giorno è stato rigorosamente rispettato?	<p>Si, il menù consiste in risotto allo zafferano, pollo alla pizzaiola, carote julienne come contorno. Il pane, tagliato a fette, viene servito alla fine del secondo piatto ed è molto apprezzato. Il restante pane viene consumato come merenda.</p> <p>La frutta, come in tutte le scuole d'infanzia, è stata servita a metà mattina.</p>
Le temperature dei vari piatti sono rispettate?	Le temperature rilevate all'arrivo dei contenitori isotermici vengono regolarmente annotate sul registro HACCP che è presente in ogni scuola, con risultato adeguato: Risotto 76°, pollo 75°, carote rilevazione a freddo 7°.
Le grammature delle porzioni sono risultate adeguate?	Si, le porzioni risultano adeguate.
Il pasto risulta gradito agli alunni?	Il primo piatto è stato molto apprezzato, viene consumato pressoché totalmente dai bambini e gli avanzi rilevati sono sicuramente modesti. Il pollo viene presentato tagliato in piccoli pezzi dall'operatrice, viene molto apprezzato tranne che da due bimbi. Le insegnanti, molto collaborative, invitano gli alunni ad un assaggio delle carote di contorno, in taluni casi viene "preparato" una sorta di tramezzino per incentivare i bimbi all'assaggio.
Le diete speciali sono state rigorosamente rispettate?	Nella giornata odierna non sono presenti menù etico religiosi, è presente esclusivamente una dieta speciale per motivi sanitari. Il cibo in questione è pervenuto dalla cucina in un contenitore dedicato

	contenente tre piatti termo sigillati, etichettati con il nome del bimbo.
I campioni del pasto sono stati correttamente conservati?	I campioni del pasto si trovano nella sede del centro di cottura in Via De Gasperi.

## DOCUMENTAZIONE

Piano di autocontrollo HACCP	In cucina è conservato il piano di auto controllo previsto dalla legge nel quale vengono giornalmente annotate le temperature dei pasti subito dopo l'apertura dei contenitori. Vengono altresì annotate le quotidiane operazioni di sanificazione e ogni altra operazione venga effettuata.
------------------------------	--

## PERSONALE

<b>Osservazioni sulle mansioni svolte dai singoli operatori</b>
L'operatrice dimostra buona manualità, velocità nel servizio, disponibilità verso i piccoli utenti e le insegnanti. È dotata di abbigliamento adeguato e pulito. Indossa calzature anti infortunistiche.
<b>Osservazioni dei docenti</b>
Le docenti apprezzano il servizio di refezione offerto, la qualità e la gradevolezza del cibo. Non si rilevano problematiche nonostante il plesso sia il più distante dalla cucina . I quantitativi sono più che adeguati e consentono piccoli bis. L'inserimento del piatto di legumi settimanale proposto nell'ultimo menù approvato è stato apprezzato.

**Il Responsabile del Servizio di Refezione Scolastica**

*Angela Bellini*