

Verbale di sopralluogo

Effettuato in data 23/01/2019 ore 11.30



**Plesso di Casalmaggiore Scuola Infanzia**  
Alunni presenti al pasto 107, insegnanti 8

**MENU': Insalata mista con noci, pizza margherita**  
**Frutta: banana (consumata a metà mattina)**

La consegna dei pasti è stata puntuale?	<p>Sì, il pasto è iniziato alle ore 11,50.</p> <p>N° presenti in data odierna:</p> <p>Refettorio 1 Sezione A n° 19 (1 operatore) Refettorio 2 Sezione B - C n° 30 (2 operatori) Refettorio 3 Sezione D - E n° 24 (2 operatori) Refettorio 4 Sezione F n°17 (1 operatore) Refettorio 5 Sezione G n°17 (1 operatore)</p> <p>Un ulteriore operatore è eventualmente a supporto nelle varie sezioni.</p> <p>Nella giornata odierna la sezione F è stata spostata in altro refettorio per rottura del riscaldamento dell'aula assegnata.</p>
Il menù del giorno è stato rigorosamente rispettato?	<p>Sì, il menù viene rigorosamente rispettato, consiste in insalata mista con le noci che viene proposta subito prima del piatto unico consistente in pizza margherita. Oggi sono presenti due menù speciali per motivi sanitari relativi a un alunno ed un'insegnante. I cibi con menu speciale vengono serviti in piatti termo sigillati etichettati. Sono presenti 21 alunni con diete speciali per motivi etico religiosi che oggi non hanno sostituzione in quanto il pasto proposto è adeguato alla richiesta.</p>
Le temperature dei vari piatti sono rispettate?	<p>Le temperature dei piatti sono rispettate e vengono monitorate con termometro a sonda nel centro cottura. Le temperature rispondono in maniera corretta a quanto previsto per il mantenimento del legume freddo per il primo piatto e del legume caldo per il secondo.</p>
Le grammature delle porzioni sono risultate adeguate?	<p>Sì le grammature risultano adeguate, si rileva purtroppo un notevole scarto relativo all'insalata con le noci, nonostante l'intervento delle insegnanti che cerca di stimolare i bimbi all'assaggio alla fine si rileva un consumo modesto. La pizza margherita viene molto apprezzata e le operatrici ripassano per un piccolo bis a tutti coloro ne facciano richiesta.</p>
I campioni del pasto sono stati correttamente conservati?	<p>Nella sede della cucina centrale in un frigorifero dedicato sono conservati i campioni della giornata corrente e i campioni delle due giornate precedenti.</p>

## PERSONALE

### Osservazioni sulle mansioni svolte dai singoli operatori

I sette operatori addetti alle cinque sale mensa dimostrano buona manualità, velocità nel servizio, disponibilità verso i piccoli utenti e le insegnanti. Tutti gli operatori una volta effettuato lo scodellamento, coadiuvano i piccoli utenti nel consumo del pasto. Un ottavo operatore supporta i refettori che ne necessitano. La durata del pasto è di 30/40 minuti. Tutti gli operatori sono dotati di abbigliamento adeguato, pulito e indossano calzature antinfortunistiche.

### Osservazioni dei docenti

Le docenti riferiscono che il servizio offerto è adeguato, che le eventuali richieste vengono regolarmente prese in esame e, fin dove è stato possibile, esaudite. L'inserimento del piatto di legumi settimanale proposto nell'ultimo menù approvato è stato apprezzato.

**Il Responsabile del Servizio di Refezione Scolastica**

*Angela Bellini*