

SCHEDA DI SOPRALLUOGO REFETTORIO data 8 OTTOBRE 2020

SCUOLA Via CADORNA

Igiene del personale	Buono X	Soddisfacente	scarso
Gli insegnanti/educatori	Consumano il pasto con la propria classe		
NOTE	<i>L'azienda di ristorazione dovrebbe verificare periodicamente la formazione del personale addetto alla distribuzione per garantire il comportamento igienicamente corretto di tutti.</i>		

Stato di pulizia generale			
Pavimenti	Buono X	Soddisfacente	Scarso
Vetri e finestre	Buono X	Soddisfacente	Scarso
Tavoli	Buono X	Soddisfacente	Scarsa
posate	Buono X	Soddisfacente	Scarsa
brocche	Buono X	Soddisfacente	Scarsa
NOTE:	<i>Si segnala che alcuni tavoli in refettorio sono da sostituire, presentano crepe.</i>		

DERRATE ALIMENTARI	
Rilevata temperatura dal personale	SI X NO
NOTE: <i>Misurazione della temperatura soltanto prima della distribuzione, sarebbe importante fare una verifica anche durante la distribuzione.</i>	

DISTRIBUZIONE DIETE SPECIALI	
BEN ORGANIZZATO/ Riconoscibili	SI X NO
NOTE : <i>Sarebbe necessaria una verifica della grammatura delle diete e una verifica della temperatura, a campione.</i>	

GIUDIZIO GLOBALE RELATIVO ALLA DISTRIBUZIONE	
SERVIZIO EFFICIENTE E BEN ORGANIZZATO	SI
SERVIZIO CAOTICO E NON ORGANIZZATO	NO
ULTERIORI NOTE: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Sarebbe bene che la frutta non consumata a merenda fosse comunque distribuita ad ogni bambino alle ore 10 e incoraggiato a metterla nello zaino e portata a casa, evitando di portarla in refettorio a pranzo, da qui infatti, quella avanzata è gettata;</i> • <i>Anche il pane non consumato andrebbe portato a casa;</i> • <i>Si propone di sostituire l'aceto di vino con aceto di mele, probabilmente più accettato per il gusto meno acido;</i> • <i>Si consiglia di prendere in considerazione la possibilità dell'acquisto di vassoi biodegradabili per il notevole aumento quest'anno scolastico di rifiuti in plastica;</i> • <i>Si consiglia, nella stesura del prossimo menù di segnalare gli alimenti surgelati con un asterisco.</i> 	

Come è stato più volte suggerito è necessaria una stesura di un ricettario dettagliato da parte dell'azienda di ristorazione per un controllo dei generi utilizzati e delle grammature.

Nella giornata odierna il menù è rispettato: Le farfalle allo zafferano sono state gradite da circa il 95% degli studenti, a fine distribuzione, all'assaggio si presentavano calde e non scotte di gradevole sapore.

Le polpette di piselli sono state gradite da circa l'80% dei bambini, all'assaggio si presentavano delicate e di sapore gradevole, il contorno (insalata verde) non ha avuto uno scarto considerevole.

I tempi della distribuzione sono stati adeguati.

Gisella Giovanetti



