

SCHEDA DI SOPRALLUOGO REFETTORIO data 8 OTTOBRE 2020

SCUOLA Via Cesaris

Igiene del personale	Buono X	Soddisfacente	scarso
Gli insegnanti/educatori	In refettorio non consumano il pasto con la classe		
NOTE	<i>I bambini di due classi consumano il pasto nella propria aula, è necessario che all'arrivo del carrello tutti siano ai loro posti, per poter distribuire gli alimenti in modo adeguato e non intralciare il lavoro del personale dell'azienda di ristorazione.</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:			

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">• Si consiglia di non effettuare bis, soprattutto di primo piatto!• <i>E' stata consegnata la merenda relativa alla giornata di lunedì che sarà differente da quella indicata dal menù: al posto di frutta fresca saranno distribuiti crackers. E' necessaria una verifica sulle merende per evitare sostituzioni;</i>• <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>	

Gisella Giovanetti



