

## **SOPRALLUOGO PRESSO Scuola PRIMARIA Romentino svolto in data 14 DICEMBRE 2020**

***Ora inizio sopralluogo 12,30***

***Ora fine sopralluogo 13,40***

Svolgimento servizio: in due turni, il primo ore 12,15, il secondo ora 13,15; tre refettorio, in ogni refettorio una classe, distanziati

### **PREPARAZIONE PASTI: menù invernale III settimana**

Ravioli +°C, +65,8°C conforme

Bocconcini di pollo +63,4°C conforme

Cavolfiori gratinati +65°C conforme

Frutta: mele

Pane confezionato

Acqua naturale da ½ litro per ciascun utente

Numero pasti 78 (primo turno); 77 (secondo turno)

Numero addette: 5 ASM rapporto 1/31 (sul totale)

La somministrazione avviene ai tavoli con piatto tris compostabile da un'unica postazione con carrello termico posto nel refettorio centrale. Il personale utilizza carrelli neutri per trasferire i piatti porzionati ai refettori.

Verifica qualitativa:

ravioli: sapore buono con condimento che si percepisce; giusta cottura; ripieno non morbido

bocconcini: gradevoli come sapore e consistenza

cavolfiori gratinati: morbidi, si percepisce il gusto di formaggio; leggera gratinatura

giusto di sale

**Si raccomanda di distribuire il pane confezionato utilizzando contenitori/ceste idonei (non recuperati)**

**Segnalazione da parte delle insegnanti:** Le insegnanti segnalano direttamente a me e alla Dietista di Markas che il primo piatto a volte è freddo, l'acqua in bottiglia risulta essere troppo fredda e il formaggio destinato alle diete, consegnato nei piattini termosigillati ha la base molto fredda.

Per il primo problema, primo piatto freddo: è necessario verificare che la temperatura dei pasti in partenza dal centro cottura siano > 75°C (dopo cottura e posizionamento nelle teglie e contenitori termici), così da somministrare a temperature più alte, soprattutto al secondo turno, che consumano i secondi piatti in stazionamento a caldo nel refettorio. Il tipo di servizio, organizzato a seguito dell'emergenza Covid, non favorisce infatti, il mantenimento delle temperature, soprattutto per quei piatti privi di sugo.

Per l'acqua in bottiglia: verificare la possibilità di consegnare l'acqua il giorno prima per il giorno successivo così da permettere lo stazionamento in refettorio dell'acqua a temperatura ambiente.

Per la dieta speciale a base di formaggio (e anche prosciutto aggiungo o altri piatti freddi), consegnati in contenitori termici muniti di piastra eutettica fredda, per limitare il freddo, all'arrivo in refettorio della dieta il personale dovrà togliere la piastra eutettica fredda dal contenitore, lasciando la dieta comunque all'interno dello stesso.

Di Siero Valeria

