

Dott.ssa Valeria Di Siero

Tecnologo Alimentare

Iscritta al numero 2 albo ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle D'Aosta

SOPRALLUOGO PRESSO Scuola PRIMARIA Romentino svolto in data 5 febbraio 2025

Ora inizio sopralluogo 12,20

Ora fine sopralluogo 13,40

Svolgimento servizio: in due turni: inizio del primo ore 12,15 il secondo dalle ore 13,20.

Per il servizio sono stati utilizzati due carrelli termici

Totale pasti primo turno 108+11; secondo turno 57 + 6

Numero addette: 5 ASM presenti

Il servizio si è svolto in modo adeguato ed efficiente. Il personale si è comportato in modo corretto nei confronti dell'utenza.

Le temperature rilevate sono risultate tutte conformi (>60°C)

PREPARAZIONE PASTI: menù II settimana

Conchiglie all'olio +62,4°C; 60,2°C primo turno– secondo turno +61,2°C

Frittata con verdure primo turno +64,7°C; +65,1°C – secondo turno +74°C

Broccoli all'olio +64,3°C; +62,2°C– secondo turno +63,7°C

Budino al cioccolato (Sterilgarda budino al cioccolato UHT TMC 02/07/25)

Valutazione qualitativa: Nel primo turno 19 bambini hanno solo mangiato il budino, non hanno toccato nessun tipo di piatto. Per il resto gradita pasta principalmente e in minor misura la frittata; i broccoli generalmente rifiutati, ma mangiati nella classe IC.

Nel secondo turno tutti hanno mangiato almeno una pietanza

Conchiglie all'olio: la pasta ha mantenuto la cottura, adeguato condimento di olio

Frittata alle erbe: Colore adeguato e non tendente al verde, giusta cottura e doratura specialmente ai bordi, buon sapore

Broccoli olio e sale: conditi in modo adeguata, sapore gradevole

*Nota: le temperature sono state rilevate con termometro a sonda tarato (codice strumento 33842339/707; 0628 0027/109 certificato n. T 21_0898 data taratura 06/09/2022 Certificato Accredia LAT N° 080)

Distinti saluti
Valeria Di Siero

