

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 11 aprile 2025

Ora inizio sopralluogo 12,35

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 109+11; secondo turno 53 + 7

Numero addette: 5 ASM presenti

Il servizio si è svolto in modo adeguato ed efficiente. Le porzioni sono state sufficienti.

Il personale si è comportato in modo corretto nei confronti dell'utenza.

Le temperature rilevate sono risultate tutte conformi ($>60^{\circ}\text{C}$)

Le lasagne sono state consumate da circa il 50% dei bambini nel primo turno; il 43% dei bambini non hanno aperto la confezione di robiola, pochissimi l'hanno consumata tutta; carote quasi tutte lasciate nei piatti; secondo turno il 26% dei bambini non hanno toccato le lasagne, pochissimi la robiola e le carote.

Sarebbe opportuno sostituire il formaggio perché non proprio gradito

PREPARAZIONE PASTI: menù Il settimana estivo

lasagne +63,4°C primo turno– secondo turno +67,4°C

robiola

Carote grattugiate

Mele

Verifica quantitativa lasagne porzione 150g Tara 22g Peso lordo (152,195,188,216,143,194,207,164,205,212)

Peso porzione media 166g

Valutazione qualitativa: Lasagne alle zucchine: ricca in condimento, morbida, giusta cottura e gratinatura.

Nessuna teglia con porzioni bruciate

carote grattugiate : taglio sottile, croccanti, ben condite

*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

