

SOPRALLUOGO PRESSO Scuola PRIMARIA Romentino svolto in data 15 Febbraio 2024

Ora inizio sopralluogo 12,20

Ora fine sopralluogo 13,45

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 103 + 10, secondo turno 88 + 6

Numero addette: 5 ASM presenti

Il servizio si è svolto in modo adeguato. Le temperature dei pasti caldi sono conformi.

PREPARAZIONE PASTI: menù invernale IV settimana

Risotto allo zafferano primo turno +66,9°C; +68°C°C; secondo turno +69,3°C; +67°C°C

Lonza al latte primo turno 60°C; +61,1°C; secondo turno +65,2°C; +64,3°C°C

No maiale: polpettine alternative alla carne al sugo

Fagiolini all'olio primo turno +67,2°C; +65°C; secondo turno +63,7°C; +60°C°C

Yogurt Granarolo scadenza 15/03

Valutazione qualitativa:

Risotto allo zafferano: mantecatura non uniforme, alcune parti delle porzioni rimangono bianche; riso non al dente; leggermente salato; si percepisce in modo limitato lo zafferano

Lonza al latte: taglio sottile, sapido, si percepiscono gli aromi e il condimento; sapore gradevole

Fagiolini all'olio: ben conditi, adeguata cottura, non spezzati; sapore gradevole

I bambini non hanno gradito il menù del giorno; cibo maggiormente consumato la carne, poco il risotto, nulla i fagiolini.

Spogliatoi: tutti gli indumenti sono all'interno degli armadietti

*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

Tecnologo Alimentare

