

**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 16 maggio 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. Arrivo pasti secondo turno ore 12,50

Per il servizio sono stati utilizzati due carrelli termici

Totale pasti primo turno 118+11; secondo turno 64 + 7

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 III settimana estivo**

Pasta all'olio +65,7°C prima carrello; secondo carrello +60°C°C primo turno

secondo turno +67,4°C

tonno

Insalata di fagiolini

Banane biologiche varietà Cavendish origine Ecuador

Verifica quantitativa porzione tonno porzione 60g (tabella correlazione crudo/cotto); nella tabella delle grammature da capitolato 60/80.

Tara 20g Peso lordo (73,68,70,85,72,82,76,76,65,83) Peso porzione media 55g. **Peso mancante 5 grammi per piatto (segnalato a Markas al fine della verifica della porzionatura)**

Valutazione qualitativa: pasta all'olio: pasta al dente ben condita

Tonno all'olio: colore rosato, non intriso di olio, saporito senza essere salato

Insalata fagiolini: giusta cottura, condimento adeguato

Banane: assaggiata una banana verde un po' astringente in bocca nonostante sia morbida alla masticazione

Pasta all'olio e tonno graditi dai bambini. Praticamente non consumati i fagiolini

\*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

