

**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 18 dicembre 2024**

***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 121+12; secondo turno 63 + 5

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**

Polenta +81,1°C primo turno– secondo turno +81,3°C

Carne tritata primo turno +68,7°C; +67,2°C – secondo turno +72°C

Carote all'olio +65,9°C– secondo turno +69,3°C

Mousse di frutta (TMC 25/11/25)

Valutazione qualitativa: Piatti graditi anche se la polenta meno rispetto alla carne

Polenta: alla distribuzione si presenta molto liquida, appena si raffredda raggiunge comunque la giusta consistenza, leggermente salata, gradevole

Carne bovina: tritata fine, saporita, gradevole; per i no carne polpette vegetariane al sugo: sugo acidulo, non buono

Carote: non acquose, giusto condimento

\*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

