

Data 29 aprile 2022

SOPRALLUOGO PRESSO Scuola PRIMARIA Romentino svolto in data 21 aprile 2022

Ora inizio sopralluogo 12,10

Ora fine sopralluogo 13,45

Totale pasti 188 + 15 (91 bambini primo turno) (97 bambini secondo turno)

Svolgimento servizio: in due turni, il primo ore 12,15, il secondo ora 13,05;

Numero addette presenti al servizio: 5 ASM

Inizio servizio 12,15 (primo turno).

Arrivo pasta secondo turno ore 13,50

Ore 13,30 termine somministrazione secondo turno

PREPARAZIONE PASTI: menù invernale I settimana

Pasta all'olio extravergine +65°C (primo turno); +68°C (secondo turno)

Filetto di pollo +67°C (primo turno) ; +64°C (secondo turno)

Insalata verde, pomodori e carote

Banane biologiche (SGB premium biologico)

Pane confezionato

Acqua naturale da ½ litro per ciascun utente

Verifica peso porzione "cosce di pollo": media peso a cotto 103 g: da tabella di correlazione crudo cotto (aggiornamento 05.07.2018 "cosce di pollo primaria crudo g 100, cotto g 76; adulti crudo g 120, cotto g 91 (fattore conversione 76): porzione conforme

Verificata qualitativa:

pasta all'olio: al dente, insipida, si percepisce il gusto di olio extravergine

Insalata mista (pomodoro, verde, carote: taglio fresco, verdure croccanti, giusto condimento

Il servizio si è svolto in modo adeguato nel rispetto delle buone prassi igieniche. Nessuna anomalia riscontrata. I bambini hanno gradito l'abbinamento pasta in bianco e cosce di pollo

Si segnala ancora che due tavoli del refettorio hanno la copertura in formica rovinata ai bordi. Si richiede di sostituirli con altri integri. (in parte già attuato dal personale Markas)

Il manteneritore in uso necessita di manutenzione – maniglia rotta e nastro adesivo utilizzato per la chiusura: eliminare il nastro adesivo e verificare la chiusura

Dott.ssa Valeria Di Siera

