

SOPRALLUOGO PRESSO Scuola PRIMARIA Romentino svolto in data 21 dicembre 2022

Ora inizio sopralluogo 11,50

Ora fine sopralluogo 13,40

Svolgimento servizio: in due turni: inizio del primo ore 12,25 il secondo dalle ore 13,15.

Alle ore 13,13 sono consegnati i primi per il secondo turno

Totale pasti 210 + 15 primo turno 123+8, secondo turno 87+7

Numero addette: 5 ASM

PREPARAZIONE PASTI: menù estivo III settimana

Pasta al ragù di carne + 71,3°C (primo turno); +65°C (secondo turno)

Pasta in bianco +61°C (primo turno)

Pasta al pomodoro +65°C (primo turno) +62°C (secondo turno)

Grana ½ porzione

Insalata mista

Mele golden Delicious origine Italia Trentino cat I Azienda Agricola Giuliani Luca

Verifica qualitativa:

pasta al ragù: giusta cottura, ben condita, gustosa. Gradita dai bambini molti bis

insalata mista con insalata verde, carote, insalata rossa: taglio adeguato, croccante, ben condita

Il rotolo di carta puliunto non è adeguatamente collocata e protetta in un apposito distributore, così che il rotolo risulta sporco di cibo: deve essere collocato adeguatamente per evitare contaminazioni

*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

