

SOPRALLUOGO PRESSO Scuola PRIMARIA Romentino svolto in data 23 Ottobre 2024

Ora inizio sopralluogo 12,30

Ora fine sopralluogo 13,40

Svolgimento servizio: in due turni: inizio del primo ore 12,15 il secondo dalle ore 13,20.

I pasti per il secondo turno sono stati consegnati alle ore 12,50

Per il servizio sono stati utilizzati due carrelli termici

Totale pasti primo turno 119+11; secondo turno 44 + 4 (per gita scolastica)

Numero addette: 5 ASM presenti

Il servizio si è svolto in modo adeguato. Il personale si è comportato in modo corretto nei confronti dell'utenza.

Le temperature rilevate sono risultate tutte conformi (>60°C)

PREPARAZIONE PASTI: menù estivo IV settimana

Risotto alle zucchine primo turno + 62°C; + 65°C

Platessa gratinata primo turno+64°C; +63,4°C

Insalata mista

Uva

Valutazione qualitativa: primo turno

Risotto alla crema di zucchine: grana del riso al dente, sufficiente mantecazione; si percepiscono le zucchine; non morbido, asciutto e compatto.

Platessa gratinata: impanatura poco adesa al pesce; pesce compatto, morbido, colore e odore caratteristici; sapore gradevole.

Insalata mista verde (ghiaccio) e carote grattugiate: croccante, troppo salata (probabile non sufficiente mescolatura).

Il menù odierno non è stato gradito, il risotto poco mangiato, pesce e insalata per nulla

*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

