

**SOPRALLUOGO PRESSO Scuola PRIMARIA Romentino svolto in data 25 maggio 2022**

***Ora inizio sopralluogo 12,10***

***Ora fine sopralluogo 13,45***

Totale pasti 189 + 18 (96 bambini primo turno) (93 bambini secondo turno)

Consegna pasta secondo turno ore 13,00

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 Il settimana**

Pasta all'olio +64°C (primo turno); +64°C (secondo turno)

Polpette bovino +65,3°C (primo turno); +64°C (secondo turno)

Piselli +62°C (primo turno); +64°C (secondo turno)

Mousse di frutta

Pane confezionato

Acqua naturale da ½ litro per ciascun utente

Verificata qualitativa:

pasta all'olio: cottura adeguata; **si percepisce però poco condimento dell'olio extravergine**

polpette di bovino al sugo: gustose, morbide, saporite

piselli: ben cotti, sapidi, ma poco invitante come ricetta

**Durante il secondo turno a metà servizio è aggiunta acqua alla teglia della pasta: l'aggiunta di acqua alla pasta deve necessariamente essere accompagnata anche da aggiunta di olio altrimenti il sapore del condimento già poco percepibile, si diluirà ulteriormente**

**Si rileva che nel primo turno che 12/96 non hanno toccato alcuna pietanza; gli altri si sono distribuiti tra il primo e il secondo; i piselli non graditi nella quasi totalità. Nel secondo turno 14/96 non hanno toccato alcuna pietanza**

Il servizio si è svolto in modo adeguato nel rispetto delle buone prassi igieniche. Nessuna anomalia riscontrata.

Dott.ssa Valeria Di Siero