

SOPRALLUOGO PRESSO Scuola PRIMARIA Romentino svolto in data 27 marzo 2024

Ora inizio sopralluogo 11,45

Ora fine sopralluogo 13,15

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 118 + 19 secondo turno 202+ 16

Numero addette: 5 ASM presenti

Il servizio si è svolto in modo adeguato. Le temperature dei pasti caldi sono conformi.

PREPARAZIONE PASTI: menù invernale IV settimana

Pasta all'olio primo turno +71,2°C; +72°C;

Frittata alle verdure primo turno 68°C; +67°C;

Broccoli all'olio primo turno +64,1°C; +49°C

Budino al cioccolato TMC 29/08/2024

Valutazione qualitativa:

pasta all'olio: buona tenuta di cottura, pasta non risulta rotta, ben condita

frittata alle verdure: nessuna presenza di colori anomali, altezza della frittata adeguata, buon sapore

broccoli all'olio: adeguata cottura e condimento

MANUTENZIONE. Il rubinetto a pressione nel servizio igienico del personale non si rilascia e pertanto l'acqua non smette di sgorgare: svolgere manutenzione

*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

