

**SOPRALLUOGO PRESSO Scuola PRIMARIA Romentino svolto in data 28 novembre 2022**

***Ora inizio sopralluogo 12,30***

***Ora fine sopralluogo 13,40***

Svolgimento servizio: in due turni: inizio del primo ore 12,25 il secondo dalle ore 13,15; servizio svolto su tre refettori svolto servendo in tempi diversi la minestra e il secondo con contorno

**I pasti sono consegnati tutti in un unico turno (con il primo)**

Totale pasti 161 + 13 primo turno 92+7, secondo turno 69+6

Numero addette: 5 ASM

**PREPARAZIONE PASTI: menù estivo III settimana**

Crema di verdure con orzo (trasmesso comunicato per sostituzione crostini, consegnati da fornitore con ingredienti non conformi al capitolato) + 69°C (secondo turno)

Coscia di pollo +63° (primo turno) + 61°C (secondo turno)

Patate al forno +62° (primo turno) + 63°C (secondo turno)

Mele golden Delicious origine Italia Trentino cat I

Verifica qualitativa:

passato di verdura con orzo: gustosa, giusta consistenza, molto buona. Gradita dai bambini molti bis  
patate al forno: ben cotte, saporite gustose;

La crema di verdure è servita prima che i bambini si siedano per prevenire eventuali incidenti che potrebbero coinvolgere i bambini.

**Nel caso di servizio disgiunto tra primo e secondo, si raccomanda di attendere un tempo adeguato tra le somministrazioni, per evitare che i bambini lascino nel piatto quello che stanno mangiando e iniziare a consumare il secondo; nella giornata odierna, infatti diversi bambini hanno interrotto il consumo della minestra**

**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

