

SOPRALLUOGO PRESSO Scuola PRIMARIA Romentino svolto in data 29 maggio 2024

Ora inizio sopralluogo 12,20

Ora fine sopralluogo 13,15

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 98+10; secondo turno 88+6

Numero addette: 5 ASM presenti

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

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

Temperature rilevata all'interno del congelatore a pozzetto contenente i gelati: -19,5°C conforme

PREPARAZIONE PASTI: menù estivo I settimana

Pasta al pomodoro primo turno +68°C; secondo turno 70,6°C

Filetto di platessa primo turno 71°C; secondo turno 66°C; 68°C;

Insalata mista (insalata ghiaccio, mais, pomodori)

Budino al cioccolato UHT TMC 13/11/24 Lotto 1344

Valutazione qualitativa: primo turno: scarso consumo di tutte le pietanze proposte; secondo turno consumata prevalentemente la pasta (con bis), lasciato nei piatti il resto

Pasta al pomodoro: poca tenuta alla cottura, formato non rotto; gradevole

Filetto di platessa: panatura adesa alla carne, poco dorata, sapore gradevole

Insalata mista: taglio adeguato, ben condita,

MANUTENZIONE: già segnalato precedentemente: 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

