

**SOPRALLUOGO PRESSO Scuola PRIMARIA Romentino svolto in data 29 maggio 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 114+11; secondo turno 90+6

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 speciale fine anno**

Pasta al pesto secondo turno 65,3°C

Mozzarella bocconcini

Pomodori in insalata

Melone

Valutazione qualitativa: secondo turno

Pasta al pesto: pasta scotta (alcuni formati molto scotti) e rotta, formato penne

Mozzarella bocconcini: morbida, non asciutta

Pomodori: taglio troppo grosso, alcune fette necessitano di essere ridotte con il coltello, ben condita

Molto gradito il menù odierno: molti bambini hanno mangiato tutte le pietanze proposte (primo e secondo turno). Innumerevoli richieste di tutte le pietanze

**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

