

**SOPRALLUOGO PRESSO Scuola PRIMARIA Romentino svolto in data 1 marzo 2023**

***Ora inizio sopralluogo 12,00***

***Ora fine sopralluogo 13,30***

Svolgimento servizio: in due turni: inizio del primo ore 12,25 il secondo dalle ore 13,35.

Consegna del primo piatto "pasta" e le diete per il II turno alle ore 13,10

Totale pasti 98 + 14 primo turno 98 + 11, secondo turno 80 + 6

Numero addette: 5 ASM

**PREPARAZIONE PASTI: menù II settimana**

Pasta all'olio + 72°C; +70°C (primo turno); +65°C (secondo turno)

Frittata alle carote + 70°C; +69°C (primo turno); +70°C (secondo turno)

Broccoli + 69°C; +61°C (primo turno); +68°C (secondo turno)

Budino al cioccolato (TMC 12/07/23 sterilgarda prodotto UHT)

Verificata la persistenza di odore di amuchina nelle caraffe (come segnalato dalla commissione mensa): non si percepisce alcun odore di cloro nemmeno agitando l'acqua presente. Riprovata la persistenza su caraffe lavate al momento e destinate al II turno: nessun odore; all'assaggio non si percepisce alcun sapore anomalo. Verificate anche le modalità di lavaggio e risciacquo sono adeguate.

Verifica qualitativa:

pasta all'olio: **molto al dente, poco condimento e percezione di olio**: da verificare il corretto condimento (rapporto quantitativo pasta e condimento presente); circa la metà dei bambini del primo turno hanno mangiato almeno parzialmente la pasta

Frittata alle carote: saporita, gradevole al gusto, non spugnosa; i bambini del primo turno hanno gradito meno la frittata dei broccoli

Broccoli: il sapore è dolce, gradevole, con giusta cottura; alcuni tagli sono troppo grandi (broccolo intero); circa una ventina di bambini del primo turno hanno gradito i broccoli, alcuni li hanno mescolati alla pasta così da trasformarli in "pasta con broccoli"

**Il rotolo di carta puliunto non è adeguatamente collocato e protetto 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

