

SOPRALLUOGO PRESSO Scuola PRIMARIA Romentino svolto in data 3 Novembre 2023

Ora inizio sopralluogo 12,15

Ora fine sopralluogo 13,45

Svolgimento servizio: in due turni: inizio del primo ore 12,25 il secondo dalle ore 13,20.

Per il servizio sono utilizzati due carrelli termici posti nelle due sale più grandi

Consegna dei pasti del II turno alle ore 13,05

Totale pasti primo turno 105 + 10, secondo turno 77 + 6

Numero addette: 5 ASM presenti

Il servizio si è svolto in modo adeguato

PREPARAZIONE PASTI: menù invernale I settimana

Pasta integrale al pomodoro (primo turno) +68,4°C ; 69,2°C. (secondo turno) +66,3°C +64°C

Platessa gratinata (primo turno) +66,7 °C; +67,3°C. (secondo turno) +61°C +62,2°C

Finocchi all'olio (primo turno) +69,8°C; +68,4°C. (secondo turno) +67°C +66,6°C

Pere Varietà Max Red Barlet Origine Italia

Valutazione qualitativa:

Pasta integrale al pomodoro: buona tenuta di cottura; il sugo poco saporito

Pesce gratinato: di calibro elevato, ben cotto, gratinatura con pane grattugiato ben adeso e dorato, sapido

Finocchi all'olio: taglio sottile, ben cotti senza essere spappolati, giusto condimento, sapidi

Buona percentuale di consumo da parte dei bambini di pasta, meno il pesce e i finocchi. Purtroppo, diversi bambini non hanno toccato alcun tipo di cibo.

Attenzione a dove si appoggiano i flaconi per la pulizia e sanificazione dei tavoli (non devono essere posti vicino a piatti anche vuoti e alimenti);

il sacco in carta del pane non deve essere appoggiato a terra nemmeno per brevi periodi;

Sarebbe opportuno che il personale addetto alla porzionatura nelle due postazioni si accordi sulle modalità di utilizzo del piatto tris (in una sala utilizzato lo scomparto grande per la platessa, nell'altro lo scomparto piccolo così che in questo caso la platessa è stata tagliata per evitarne la fuoriuscita dal piatto

*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

