

SOPRALLUOGO PRESSO Scuola PRIMARIA Romentino svolto in data 12 maggio 2023

Ora inizio sopralluogo 12,20

Ora fine sopralluogo 13,30

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

Consegna dei pasti del II turno alle ore 13,05

Totale pasti primo turno 110 + 10, secondo turno 191 + 16

Numero addette: 5 ASM

Il servizio si è svolto in modo adeguato

PREPARAZIONE PASTI: menù estivo IV settimana

Pasta integrale al pomodoro +71°C (primo turno)

Bocconcini mozzarella

Pomodori in insalata

Mele

Verifica qualitativa:

pasta integrale al pomodoro: cottura adeguata, ben condita, sapore del sugo sapido, non salata la pasta tal quale

Mozzarella: caratteristiche organolettiche conformi; saporita

Pomodori insalata: pomodori alla giusta maturazione, **taglio troppo grosso che necessita di coltello e scoraggia il consumo da parte dei bambini soprattutto i piccoli, ben condite**

Il rotolo di carta puliunto è stato adeguatamente collocato e protetto nell'apposito distributore. **Si ricorda che il portarotolo deve rimanere sempre chiuso al fine di proteggere in modo adeguato il rotolo di carta**

*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

