

**SOPRALLUOGO PRESSO Scuola PRIMARIA Romentino svolto in data 20 Dicembre 2023**

***Ora inizio sopralluogo 12,30***

***Ora fine sopralluogo 13,45***

Svolgimento servizio: in due turni: inizio del primo ore 12,15 il secondo dalle ore 13,20.

Per il servizio sono stati utilizzati due carrelli termici

Totale pasti primo turno 111 + 9, secondo turno 81 + 6

Numero addette: 5 ASM presenti

Il servizio si è svolto in modo adeguato. Le temperature dei pasti caldi sono conformi.

**PREPARAZIONE PASTI: menù invernale IV settimana**

Pasta al ragù secondo turno +67°C; +65°C°C;

Pasta al pomodoro no carne secondo turno +60°C; +67°C

Grana padano DOP 1/2 porzione

Insalata mista (verde ghiaccio e carote grattugiate)

Arance biologiche varietà Navel Origine Italia

Valutazione qualitativa:

Pasta al ragù: adeguata tenuta di cottura, pasta non rotta; gusto gradevole

Insalata mista composta da insalata verde ghiaccio e carote grattugiate: l'insalata non è acquosa ed è condita in modo adeguato

**Spogliatoi: gli armadietti sono in numero adeguato a doppio scomparto, ma vi sono oggetti personali al di fuori di essi: utilizzare gli armadietti in modo adeguato**

\*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

