

SOPRALLUOGO PRESSO Scuola PRIMARIA Romentino svolto in data 22 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 è utilizzato UN SOLO carrello termico in quanto il secondo non è più funzionante.

Totale pasti primo turno 113 + 8, secondo turno 83 + 16

Numero addette: 5 ASM presenti

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

PREPARAZIONE PASTI: menù invernale I settimana

Pasta al ragù (primo turno) +65,1°C ; (secondo turno) +73,7°C; pasta al pomodoro per i no carne: +60,8°C

Grana padano DOP 1/ porzione

Insalata mista

Clementine biologiche Origine Italia

Valutazione qualitativa:

Pasta al ragù: adeguata tenuta di cottura; gusto gradevole

Insalata mista composta da insalata verde e carote grattugiate: taglio a fili per le carote; l'insalata è condita in modo adeguato

Clementine biologiche: aspetto buccia con macchie brune, all'apertura la clementina si presenta con colore degli spicchi uniformi, all'assaggio ricchi di succo, dolci

Primo turno: Buona percentuale di consumo da parte dei bambini di pasta (54% sul primo turno ha consumato tutta la porzione di pasta, buona gradibilità del formaggio, molto meno dell'insalata. Purtroppo, diversi bambini non hanno toccato alcun tipo di cibo.

Seconda turno: ottimo gradimento del primo pasto >80% e del formaggio

Si ribadisce che i flaconi dei prodotti di pulizia e sanificazione NON devono essere posti vicino ad alimenti o materiale destinato a contenere cibo (piatti, bicchieri, posate). NEMMENO in occasione del trasporto dal centro cottura alla scuola

*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

