

SOPRALLUOGO PRESSO Scuola PRIMARIA Romentino svolto in data 23 marzo 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 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 I settimana

Pasta all'olio +68°C (secondo turno)

Polpette di tacchino al pomodoro +66°C (secondo turno)

Erbette all'olio +70°C (secondo turno)

Mele

Verifica qualitativa:

pasta all'olio: cottura adeguata, percezione di olio:

Polpette di carne al pomodoro: morbide, saporite senza essere salate, gradevoli

Erbette all'olio: **troppo acquose: è necessario cercare di ridurre il più possibile l'acqua in fase di porzionamento nelle teglie in cucina proprio per compensare la condensa che si forma in trasporto e mantenimento;** sapore delicato, gradevoli.

Il rotolo di carta pulito 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

