

SOPRALLUOGO PRESSO Scuola PRIMARIA Romentino svolto in data 29 novembre 2024

Ora inizio sopralluogo 12,30

Ora fine sopralluogo 13,40

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

I pasti per il secondo turno sono stati consegnati alle ore 12,50

Per il servizio sono stati utilizzati due carrelli termici

Totale pasti primo turno 121+12; secondo turno 57 + 7

Numero addette: 5 ASM presenti

Il servizio si è svolto in modo adeguato. Il personale si è comportato in modo corretto nei confronti dell'utenza.

Le temperature rilevate sono risultate tutte conformi (>60°C)

PREPARAZIONE PASTI: menù IV settimana

Pasta e fagioli +65,2°C secondo turno

Frittata alla ricotta primo turno +60°C; +62,4°C – secondo turno +66,4°C

Carote grattugiate

Arance

Valutazione qualitativa:

Pasta e fagioli: sufficientemente densa, giusta cottura della pasta; gusto gradevole

Frittata alla ricotta: colore caratteristico privo di colorazioni anomale, **salata, non si percepisce alcun gusto di ricotta**

Carote grattugiate: croccante, taglio adeguato all'utenza, giusto condimento

*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

