

SOPRALLUOGO PRESSO Scuola PRIMARIA Romentino svolto in data 30 aprile 2024

Ora inizio sopralluogo 12,00

Ora fine sopralluogo 13,15

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 104+10; secondo turno 81+7

Numero addette: 5 ASM presenti

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

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

PREPARAZIONE PASTI: menù estivo IV settimana

Risotto al grana primo turno +73,2°C; +74,1°C; secondo turno 67°C

Cotoletta di maiale primo turno 69,5°C; +74,7°C; secondo turno 70,7°C;

Zucchine fresche all'olio primo turno +73,2°C; +69,5°C; secondo turno 73,2°C

Banane Fair Trade FLO ID 35308 Ecuador

Valutazione qualitativa:

Risotto al grana: tenuta alla cottura adeguata, ben mantecato e condito; si percepisce sapore del formaggio grana; gradevole

Cotoletta di maiale: panatura adesa alla carne, **dura al taglio, asciutta e di difficile masticazione**, sapore adeguato

Zucchine all'olio: ben cotte; condimento adeguato, dolci e gradevoli al gusto

Banane: con buccia gialle e in qualche caso puntinata; mature; all'assaggio dolci e buone

MANUTENZIONE: già segnalato precedentemente: Il rubinetto a pressione nel servizio igienico del personale non si rilascia e pertanto l'acqua non smette di sgorgare: svolgere manutenzione

*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

