

SOPRALLUOGO PRESSO Centro Cottura Via Isonzo Trecate 12 febbraio 2019

Ora inizio sopralluogo 10,00

Ora fine sopralluogo 11,45

PREPARAZIONE PASTI: menù invernale III settimana

Gnocchetti sardi al pomodoro per Trecate

Pasta agli aromi per Romentino

Mozzarella

insalata verde

Cuoco assente per la giornata, sostituito con altro cuoco

STOCCAGGIO: magazzino ordinato con materie prime conformi al capitolato. Corretta la gestione del first in-first out

materie prime

mezze penne rigate TMC 08/10/2021 coltivazione del grano UE E NON EU PAESE MOLTITURA ITALIA

clementine senza semi trattati in superfici con cera naturale E950 : non devono essere forniti frutti trattati in superficie (allegato 2 al capitolato speciale pag. 19)

Rintracciabilità:

Ovolino da grammi 30 vaschetta da kg 1 lotto 04/03/2019 scadenza 04/03/19

Sottofesa bovino adulto piemontese origine Italia numero lotto D020219 razza Piemontese data macellazione 01/02/19 data confezionamento 03/02/19 da consumarsi entro 05/03/19

Verifica fabbisogno carne:

Rapetti 07/0219 DDT 19M004910 sottofesa Coalvi kg 149,26; in cottura kg 100

Collodi 137, Garzoli 26, Don Milani 284, Rodari 46, primaria Rodari 170, secondaria 66, Romentino 200, Sozzago 47; diete no carne circa 50

Grammature 65, 85, 100

$13,500+59,600+6,600-4,250=75,45$ Conforme

CONSERVAZIONE A FREDDO

Adeguate la conservazione delle materie prime.

PREPARAZIONI

Inizio cottura della pasta ore 10

In cottura brasato per mercoledì 13 febbraio

SPEDIZIONE: in fase di spedizione verifica temperatura pasta in mantenitore caldo > 65°C; temperatura sugo +72,8°C

BUONE PRASSI IGIENICHE

Il personale rispetta le aree di lavorazione, le corrette modalità di apertura confezioni e le preparazioni previste nel menù odierno. Le diete speciali sono gestite in modo adeguato e corretto.

REGISTRAZIONI AUTOCONTROLLO

Verifica moduli di registrazione da piano di autocontrollo:

Registrazione CCP (cottura, abbattimento, riscaldamento) OPR somministrazione e veicolazione: registrazioni conformi anche per le diete

Registrazione temperature celle e frigoriferi: conforme

Registrazione igiene ambientale inizio turno: conforme

Registrazione rintracciabilità: conforme

Campionatura pasti + campionatura diete speciali

SOPRALLUOGO PRESSO Scuola dell'Infanzia Garzoli Trecate

Ora inizio sopralluogo 12,00

Ora fine sopralluogo 12,25

Gnocchetti sardi al pomodoro +68°C

Mozzarella

insalata verde

Budini freschi

Merenda: clementine

Verifica qualitativa: pasta giusta cottura; sapore adeguato. Sugo giusto condimento

Insalata verde: insalata milano, non gradita ai bambini, troppo amarognola;

croccante, poco condita

Pane di difficile rottura, non fragrante, mollica elastica, giusta alveolatura, non croccante, non buono

SOPRALLUOGO PRESSO Scuola Primaria Rodari Trecate

Ora inizio sopralluogo 12,30

Ora fine sopralluogo 13,10

N° pasti: 162 n° addette 5 rapporto 1/32,4

Gnocchetti sardi al pomodoro +76°C; +66°C, +65°C

Mozzarella distribuite n° 3 mozzarelle a testa: conforme

insalata verde

Budini freschi

Merenda: clementine

Il servizio di è svolto in modo adeguato

Alla verifica delle rimanenze nei piatti si constata che la mozzarella non gradita ai bambini, così come l'insalata

*Nota: le temperature sono state rilevate con termometro a sonda tarato (codice strumento 33842339/707; 0628 0027/509 certificato n. S17_529 data taratura 27/10/2017 Certificato Accredia LAT N° 080)