

SOPRALLUOGO PRESSO Scuola PRIMARIA Romentino svolto in data 14 dicembre 2018

Ora inizio sopralluogo 12,30

Ora fine sopralluogo 13,30

PREPARAZIONE PASTI: menù invernale II settimana

Risotto allo zafferano +67,2°C +70,6

Mozzarella

Insalata mista, verde, rossa e pomodori condita con olio extravergine e sale

Frutta: Clementine

Numero pasti 189 + 15

Numero addette: 4 ASM rapporto 1/51

Somministrazione su tre punti con carrelli termici

Il personale indossa adeguatamente divisa e copricapo e mantiene un comportamento igienicamente corretto

Servizio svolto con piatti a perdere in materiale compostabile e acqua distribuita in caraffe

Si chiede di prestare attenzione, anche con la collaborazione delle insegnanti, di verificare che il cestino del pane sia posto e mantenuto per tutta la durata del servizio, lontano dai bimbi con intolleranza al glutine. Questo per evitare contaminazioni crociate.

Verifica qualitativa: risotto allo zafferano al dente ben mantecato. Buono

Rimanenza circa 1/2 gastronom dopo i bis

Mozzarella molto gradita, diversi bis; rimanenza nelle teglie diverse porzioni di mozzarella

Insalata verde e rossa: giusto condimento, purtroppo non gradita

Pane: anche se dorato, risulta ancora molto "gommoso" di difficile rottura, non croccante: verificare la tipologia di pane servita richiedendo al fornitore maggiore attenzione sulle caratteristiche organolettiche del pane; valutare anche se opportuno la sostituzione con altro tipo

Si segnala tavolino in formica vicino all'acqua microfiltrata molto rovinato: da sostituire

*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)