

**SOPRALLUOGO PRESSO Scuola PRIMARIA Romentino svolto in data 25 gen**

***Ora inizio sopralluogo 12,30***

***Ora fine sopralluogo 13,40***

**PREPARAZIONE PASTI: menù invernale II settimana**

Pasta pomodoro e legumi frullati +64,2°C +65,3°C

Uova sode

Finocchi in insalata

Frutta: banane

Numero pasti 191 + 16

Numero addette: 4 ASM rapporto 1/51,8

Somministrazione su tre punti con carrelli termici

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

Nonostante gli inconvenienti odierni (rottura furgone e rovesciamento mantenero) capitati durante lo svolgimento del servizio di ristorazione per i tre comuni, il servizio presso la scuola primaria si è svolto in orario, nei tempi previsti e la somministrazione della pasta è stata adeguata per dose. Anche i bis richiesti sono stati soddisfatti

Verifica qualitativa: pasta al sugo al dente poco saporita (la pasta è insipida) il sugo gradevole

Uova sode; al taglio il tuorlo si presenta di un colore giallo arancio senza colorazioni verdi.

**Finocchi: scarso condimento, taglio irregolare e grossolano: sarebbe opportuno che i finocchi siano tagliati più sottili e in pezzi più piccoli per favorire il loro consumo**

**Banane: seppur consegnate al mattino alla scuola e lasciate in refettorio risultano molto fredde: sarebbe opportuno individuare un'area più protetta così da permettere alla frutta di raggiungere una temperatura che ne favorisca il consumo**

**Pane: adeguato per cottura e sapore. Freddo al tatto**

**Segnalazione mese precedente: tavolino in formica vicino all'acqua microfiltrata molto rovinato, da sostituire**

**Insegnanti segnalano che il secondo ed il contorno sono entrambi freddi: suggeriscono che sarebbe opportuno nella stagione invernale prevedere che almeno uno dei due piatti possa essere somministrato caldo: da valutare nella stesura del prossimo menù**

**\*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)**