

SOPRALLUOGO PRESSO Scuola PRIMARIA Romentino svolto in data 26 Febbraio 2019

Ora inizio sopralluogo 12,30

Ora fine sopralluogo 13,40

PREPARAZIONE PASTI: menù invernale II settimana

Risotto gratinato con piselli +68,2°C +68,3°C, 71°C: temperature conformi

Nuggets di pollo

Carote baby

Frutta: pere

Chiacchiere

Numero pasti 175 + 16

Numero addette: 4 ASM rapporto 1/47,7

Somministrazione su tre punti con carrelli termici

Una ASM non indossa adeguatamente il copricapo (la cuffia non trattiene adeguatamente tutti i capelli) (capitolato speciale art. 78 comma 1): sensibilizzare il personale

Le chiacchiere in somministrazione per il pranzo di carnevale sono poste sui tavoli in contenitori di materiale plastico riciclato da confezioni primarie: non utilizzare tali contenitori

Verifica qualitativa: **risotto gratinato: asciutto non al dente ; non gradito dai bambini**

Nuggets; graditissimi; ben cotto non unto buono

Carote baby: sapore gradevole; carote poco gradite

Pere: molte acerbe di difficile taglio e masticazione; poco dolci

Pane: cambio tipologia, buono ben sviluppato con alveolatura uniforme, poco croccante, ma buono

Pasto più che abbondante con giacenze di tutte le pietanze nelle teglie

Cassette della frutta impilate e lasciate in refettorio: non lasciare la cassette in refettorio; si ricorda che la frutta deve essere trasportata in specifici contenitori di plastica lisci muniti di coperchio (capitolato speciale art. 74)

***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)