

SOPRALLUOGO PRESSO Scuola PRIMARIA Romentino svolto in data 8 maggio 2019

Ora inizio sopralluogo 12,15

Ora fine sopralluogo 13,40

PREPARAZIONE PASTI: menù estivo II settimana

Risotto alla parmigiana +66°C, +63°C, +88°C

Scaloppe di pollo +63°C; +67°C; +71°C

Fagiolini all'olio

Frutta: mele

Numero pasti 197 + 16

Numero addette: 4 ASM rapporto 1/53,25

Somministrazione su tre punti con carrelli termici

Chiusure anomalie sopralluoghi precedenti:

Tutto il personale indossa adeguato copricapo (doppio copricapo in stoffa a rete+copricapo usa e getta)

Nessuna cassetta o contenitore della frutta impilato in refettorio

Verificata posizione dei bambini celiaci; il cestino del pane risulta troppo vicino alla postazione: richiesto di allontanare il cestino dal posto destinato ai bimbi.

Verifica qualitativa:

pane nessun miglioramento rispetto ai sopralluoghi precedenti, non risulta freddo all'apertura ed assaggio

Riso alla parmigiana: gustoso, giusta cottura

Scaloppe di pollo: poco sapida, si percepiscono gli aromi

Fagiolini all'olio: ben conditi, croccanti, giusta cottura, non molli, privi di filamenti

Diversi bambini non hanno assaggiato le pietanze proposte (secondo e contorno)

*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)