

SOPRALLUOGO PRESSO Scuola PRIMARIA Romentino svolto in data 25 ottobre 2019

Ora inizio sopralluogo 12,10

Ora fine sopralluogo 13,40

PREPARAZIONE PASTI: menù estivo II settimana

Risotto allo zafferano +66°C, +69,4°C; +70,3°C

Tonno all'olio di oliva (60-80)

Fagiolini all'olio +60°C, +61°C; +60°C

Frutta: mapo

Numero pasti 223 + 18

Numero addette: 4 ASM rapporto 1/60,25

Somministrazione su tre punti con carrelli termici

Verificata posizione dei bambini celiaci e pasti relativi: conformi

Verifica qualitativa:

verifica tonno in scatola da g 80 e destinato ai celiaci prodotto in Colombia importato e distribuito da Dac; ingredienti tonno, olio oliva, sale:

negli ingredienti non è riportato il tipo di tonno come da capitolato (Thunnus Alcares): anche se è evidenziato la dicitura "tonno a pinna gialla" sulla confezione si richiede scheda tecnica del prodotto

verifica risotto allo zafferano: cottura al dente, forse troppo; i chicchi sono ben separati, si percepisce il sapore dello zafferano; buona la mantecatura; giusto di sale

verifica fagiolini: giusta cottura, non spappolati, ben conditi, gustosi

tonno: non sbriciolato, non troppo salato, buono al gusto

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

Presenza di tavolo in formica molto rovinato utilizzato per appoggio frutta da lavare (già segnalato più volte lo scorso anno scolastico)

Erogatore di acqua e beccucci con incrostazioni: si richiede pulizia approfondita

Pane posto sui tavoli in cestini di legno: dare l'evidenza della conformità al contatto alimentare

***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)