

SOPRALLUOGO PRESSO Scuola PRIMARIA Romentino svolto in data 30 gennaio 2023

Ora inizio sopralluogo 12,40

Ora fine sopralluogo

Svolgimento servizio: in due turni: inizio del primo ore 12,25 il secondo dalle ore 13,15.

Totale pasti 198 + 14 primo turno 109 + 8, secondo turno 89+6

Numero addette: 5 ASM

PREPARAZIONE PASTI: menù estivo III settimana

Pizza + 57°C (secondo turno);

Prosciutto cotto 1/2 porzione

Fagiolini in insalata +69°C (secondo turno)

Pere williams Cat 1 origine Italia

Verifica qualitativa:

pizza: poco lievitata, secca, con formaggio secco in superficie: sarebbe opportuno richiedere al fornitore un miglioramento della modalità di preparazione e farcitura della pizza.

prosciutto cotto: le fette sono tagliate sottili e posizionate nella teglia non schiacciate, "soffici", colore e profumi conforme alle caratteristiche merceologiche.

fagiolini all'olio: cottura adeguata, poco saporiti, privi di filamenti

primo turno: pochi bambini hanno mangiati completamente ciò che è stato proposto; nel secondo turno i bambini hanno richiesto il bis della pizza; fagiolini in generale non graditi

Il rotolo di carta puliunto non è adeguatamente collocato e protetto in un apposito distributore, così che il rotolo risulta sporco di cibo: deve essere collocato adeguatamente per evitare contaminazioni

*Nota: le temperature sono state rilevate con termometro a sonda tarato (codice strumento 33842339/707; 0628 0027/109 certificato n. T 21_0898 data taratura 06/09/2022 Certificato Accredia LAT N° 080)

Distinti saluti

Valeria Di Siero

Tecnologo Alimentare