

DATA: 12 Ottobre 2018

GIUDIZIO GENERALE: Il sopralluogo presso il centro cottura è risultato positivo; il centro è in ordine, i prodotti utilizzati sono conformi al capitolato d'oneri.

SOPRALLUOGO PRESSO Centro Cottura Via Isonzo Trecate

Ora inizio sopralluogo 10,30

Ora fine sopralluogo 11,45

PREPARAZIONE PASTI: menù invernale I settimana

Pasta a aromi

Pesce impanato (filetto di halibut Reinhardtius hippoglossoides) lotto P18-173-01 congelato il 22/06/2018

TMC 12/2019

Finocchi cotti all'olio (freschi)

Frutta: Mele

Frutta fresca

N° pasti totali

Infanzia Collodi: 134

Infanzia Garzoli 30

Primaria Don Milani 276

Primaria Rodari 163 + seconda sale primaria 30 + 9 infanzia garzoli

Primaria Romentino 211

Primaria Sozzago : - ore 13,00 (LU, ME)

Secondaria Cassano: - ore 13,00 (LU; MA; ME)

MATERIE PRIME

Olio extravergine oliva 100% Italia estratto a freddo lotto B118257 TMC 14/11/2019

Olio extravergine le fratte di provenienza EU 30/10/2019 (presenti in magazzino n° 2 bottiglie), non previsto da capitolato: verifica presso l'area cottura ed i refettori la tipologia d olio in uso: conforme

Pasta Granoro 17/09/2019

Pasta integrale Granoro 28/07/2019

Barrette cioccolato equosolidale agricoltura bio 23/07/2021

Presenza di carne congelata tacchino, bovino e suino (un taglio per ciascuna tipologia). Dichiarata da capo cuoco: per uso prove forno

Platessa surgelata 95%, addensante E451 ed acqua

Carote disco e baby surgelate

Broccoli da filiera controllata surgelati

Erbette gelo

Prosciutto alta qualità

Yogurt yomo senza coloranti, conservanti ed aromi artificiali

Asiago dop

Grana padano a spicchi dop

Visto la presenza in magazzino di prodotti non previsti per servizi scolastici, ma utilizzati per il catering o per prove (olio extravergine di provenienza UE e carne congelata) si richiede di specificare la destinazione d'uso dei prodotti non previsti per il servizio scolastico

CONSERVAZIONE A FREDDO

Adeguate la conservazione delle materie prime.

PREPARAZIONI

Halibut in sosta a caldo

Pasta in cottura

Sono rispettati i tempi di preparazione previsti dal capitolato speciale di appalto per quanto riguarda il menù odierno

BUONE PRASSI IGIENICHE

Il personale rispetta le aree di lavorazione, le corrette modalità di apertura confezioni e le preparazioni previste nel menù odierno. Le diete speciali sono gestite in modo adeguato e corretto.

REGISTRAZIONI AUTOCONTROLLO

Verifica moduli di registrazione da piano di autocontrollo:

Registrazione CCP (cottura, abbattimento, riscaldamento) OPR somministrazione e veicolazione

Registrazione temperature celle e frigoriferi

Registrazione igiene ambientale inizio turno

Campionatura pasti + campionatura diete speciali

Tarature bilancia (biennale) e termometri eseguito annualmente

*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)