

**DATA: 14 ottobre 2019**

**SOPRALLUOGO PRESSO Centro Cottura Via Isonzo Trecate**

**Ora inizio sopralluogo 10,00**

**Ora fine sopralluogo 11,50**

**PREPARAZIONE PASTI:** verifica congruità con menù in vigore ed approvato da ASL NO: conforme  
**menù estivo II settimana**

Gnocchetti sardi al pomodoro

Bocconcini tacchino impanati

Carote baby

**MATERIE PRIME:** verifica materie prime utilizzate per il servizio odierno (conformità al capitolato ed alle caratteristiche igienico sanitarie): conforme

Carotine intere extrafini surgelate lotto 249204 scadenza 07/2021

Olio extravergine di oliva 100% pregis spa lotto 26122020 lotto 19177

Pasta gnocchetti sardi granoro conf 15/07/2019 tmc 19/07/2019

Tacchino fesa maschio scadenza 29/10/2019 origine Italiaconsumato in data odierna con vita residua 15 gg  
(\*)

Olio arachide tmc 22/03/2021

**(\*) Il capitolato prevede l'indicazione della data di macellazione che deve essere max 5 gg alla consegna: si raccomanda di verificare la data di macellazione in linea con le indicazioni di capitolato (all. 2 *La data di macellazione, alla consegna, non deve superare i 5 giorni (per la carne confezionata sottovuoto)*)  
**Nell'etichetta del fornitore non è prevista la data di macellazione: verificare, tramite se attraverso il codice di rintracciabilità è possibile risalire alla data di macellazione.****

**CONSERVAZIONE A FREDDO:** verifica del mantenimento della catena del freddo e corretta gestione di celle e frigoriferi: conforme

**PREPARAZIONI:** verifica delle modalità igieniche di preparazione e conformità al capitolato: conforme  
In cottura pasta; porzionamento carote cotte e bocconcini carne

**SPEDIZIONE PASTI:** verifica dei tempi di spedizione, delle modalità igieniche di sosta contenitori termici e conformità al capitolato: conforme

Verifica temperature alla spedizione: tacchino impanato +64°C conforme

**BUONE PRASSI IGIENICHE:** verifica generale del rispetto delle buone prassi igieniche da parte del personale: conforme

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.

**STATO IGIENICO AMBIENTI ED ATTREZZATURE:** verifica stato pulizia ed ordine del centro cottura: conforme

**REGISTRAZIONI AUTOCONTROLLO:** verifica della corretta compilazione delle registrazioni previste da manuale di autocontrollo: conforme

Registrazione CCP (cottura, abbattimento, riscaldamento) OPR somministrazione e veicolazione  
Registrazione temperature celle e frigoriferi  
Registrazione igiene ambientale inizio turno  
Registrazione rintracciabilità  
Campionatura pasti + campionatura diete speciali

MANUTENZIONE: verifica stato ambienti ed attrezzature:

**Si rileva congelatore a pozzetto con formazione di ghiaccio ed acqua: si richiede manutenzione**  
**Si rileva che la rastrelliera destinata ai contenitori termici risulta in alcuni punti arrugginita: si richiede manutenzione**

### **SOPRALLUOGO PRESSO SCUOLA INFANZIA GARZOLI**

***Ora inizio sopralluogo 12,00***

***Ora fine sopralluogo 12,30***

Pasti. N° 29+5 : 1 ASM rapporto pasti 1/34

**PREPARAZIONE PASTI: menù estivo II settimana**

Gnocchetti sardi al pomodoro

Bocconcini tacchino impanati +74°C

Carote baby +65°C

**Valutazione qualitativa:** pasta al pomodoro: pasta al dente; sugo saporito;

bocconcini: buon sapore, cottura adeguata

carote: consistenza dura, a volte fibrosa, sapore comunque adeguato

Nulla da segnalare per quanto riguarda la gestione del servizio di somministrazione

**La merenda, focaccia monoporzione è stata consegnata in sacchetto in materia plastica: sarebbe opportuno consegnare alla scuola dell'infanzia le focacce in un contenitore con coperchio, ben ordinate, anche per facilitarne la distribuzione al pomeriggio.**

### **SOPRALLUOGO PRESSO SCUOLA PRIMARIA RODARI**

***Ora inizio sopralluogo 12,35***

***Ora fine sopralluogo 13,05***

Pasti. N° 176+17 : 5 ASM rapporto pasti 1/38,6

**PREPARAZIONE PASTI: menù estivo II settimana**

Gnocchetti sardi al pomodoro

Bocconcini tacchino impanati +74°C

Carote baby +65°C

**Valutazione qualitativa:** pane: alveolatura uniforme, crosta superficiale ben formata, ben lievitato, molto buono al sapore

Nulla da segnalare per quanto riguarda la gestione del servizio di somministrazione

**SOPRALLUOGO PRESSO SCUOLA SECONDARIA CASSANO**

***Ora inizio sopralluogo 13,20***

***Ora fine sopralluogo 14,00***

Pasti. N° 70+4: 2 ASM rapporto pasti 1/37

**PREPARAZIONE PASTI: menù estivo II settimana**

Gnocchetti sardi al pomodoro

Bocconcini tacchino impanati +60°C

Carote baby +66°C

Il pasto è servito in modo adeguato rispettando la separazione tra secondo e contorno;

E' stato verificata anche la percezione di odore anomalo nelle caraffe, ma non sono stati riscontrati odori.

In generale si è riscontrato una scarsa gradibilità delle carote cotte, mentre sono stati graditi i bocconcini di carne impanati.

\*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