

DATA: 29 novembre 2019

SOPRALLUOGO PRESSO SCUOLA INFANZIA GARZOLI

Ora inizio sopralluogo 12,00

Ora fine sopralluogo 12,35

Pasti. N° 25+5 : 1 ASM rapporto pasti 1/30

PREPARAZIONE PASTI: menù estivo II settimana

Pasta al pomodoro e legumi +67,8°C

Arrosto tacchino +85°C

Finocchi julienne

Valutazione qualitativa: conchiglie al pomodoro con legumi frullati: pasta con giusta cottura; sugo saporito, gradevole, si percepiscono i legumi;

arrosto: morbido alla masticazione, con un buon sapore di aromi

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

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

SOPRALLUOGO PRESSO SCUOLA PRIMARIA RODARI

Ora inizio sopralluogo 12,40

Ora fine sopralluogo 13,05

Pasti. N° 168+13 : 5 ASM rapporto pasti 1/34,6

PREPARAZIONE PASTI: menù estivo II settimana

Pasta al pomodoro e legumi

Arrosto tacchino +78°C; +75°C

Finocchi julienne

Controllo quantitativo porzione arrosto: pesati n° 10 piatti grammi 71,69,54,50,71,67,59,60,70,71; perso piatto g 10 tara. Totale peso medio g 47,1.

Da tabella di correlazione crudo/cotto il peso per una porzione media della primaria sarebbe g 56.

Verificare il peso in fase di taglio; so segnala comunque che vi erano porzioni sufficienti per tutti i richiedenti di bis

Pasta ai legumi non gradita ai bambini

Il muro ed il soffitto dello spogliatoio risultano macchiati e scrostati: da prevedere manutenzione

***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**