

DATA: 11 dicembre 2019

SOPRALLUOGO PRESSO Centro Cottura Via Isonzo Trecate

Ora inizio sopralluogo 11,30

Ora fine sopralluogo 12,30

Obiettivo del sopralluogo è quello di verificare le modalità di cottura/riscaldamento/sosta delle pasti destinati alla scuola secondaria di Trecate ed alla scuola primaria di Sozzago.

A SEGUITO DI MANCANZA DI UN AUTISTA I PASTI DI SOZZAGO SONO PARTITI ALLE ORE 11,15 CIRCA, PARTENZA DEL PRIMO TURNO. IL CAPITOLATO, ART. 60 PAG. 39 PREVEDE CHE TRA IL TERMINE DELLA COTTURA E LA SOMMINISTRAZIONE NON DOVRANNO INTERCORRERE PIU' DI 90 MINUTI

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

Vellutata di verdure con farro

Cotoletta maiale impanata

Patate al forno

MAGAZZINO: verifica corretta dei prodotti in stoccaggio (ordine, suddivisione per categoria, prodotti sollevati da terra, TMC): conforme

MAGAZZINO MOCA: verifica corretta dei prodotti in stoccaggio (ordine, protezione del materiale, sollevati da terra): conforme

VERIFICA CELLE: cella verdure: **presenza di agrumi, arance, clementine trattate in superficie: il capitolato all'allegato 2 "caratteristiche merceologiche" pag. 19 prevede che la frutta sia senza trattamenti superficiali, non specificando si intende trattamenti superficiali di qualsiasi natura**

Cella latticini e salumi: fornitore Granarolo ha consegnato yogurt alla frutta con scadenza 23/12 al posto del budino fresco previsto per giovedì 12/12.

Il budino fresco pertanto sarà sostituito con yogurt ed il budino previsto per martedì 17/12 è in fase di ordine.

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

Farro perlato Italia lotto 836723519 tmc 02/2021 utilizzato per tutti tranne Collodi, Garzoli, Sozzago

Minestrone surgelato Lotto 9267°01D 24/03/2022 Darta Belgio

Riso ribe parboiled TMC 30/04/2021 lotto C094519 per DAC via Marconi 15, Flero (BS)

Lonza Suino IT Lotto 49291119 conf. 02/12/2019, Scadenza 01/01/2020

Misto d'uovo DP 25/11/19 scadenza 04/01/2020 lotto 9221019926

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

PREPARAZIONI:

non in fase di preparazione. I pasti destinati alla scuola secondaria di Trecate già nei contenitori termici in sosta a caldo dalle ore 10,45 circa; si rimanda a quanto scritto ad inizio relazione in merito alle tempistiche di preparazione e somministrazione. La problematica è stata già segnalata alla Dott.ssa Losi per attivare le opportune azioni correttive

verifica temperatura secondo e contorno in sosta a caldo:

cotolette di maiale +75°C;

patate al forno +86°C

SPEDIZIONE PASTI: nessuna partenza prevista durante il sopralluogo

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

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 che la rastrelliera destinata ai contenitori termici risulta in alcuni punti arrugginita: si richiede 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