

DATA: 21 Febbraio 2020

SOPRALLUOGO PRESSO SCUOLA INFANZIA COLLODI

Ora inizio sopralluogo 11,50

Ora fine sopralluogo 12,35

Pasti. N° 127+14 : 1 ASM rapporto pasti 1/47

PREPARAZIONE PASTI: menù invernale III settimana

Crema di legumi

Tonno

Fagiolini all'olio +61,2°C

Arance (origine Italia Sicilia, biologiche)

Valutazione qualitativa:

Crema di legumi: molto buona; giusta consistenza, sapida; molto gradita dai bambini

Fagiolini: ben cotti, molti spezzati, privi di filamenti, saporiti

SOPRALLUOGO PRESSO SCUOLA PRIMARIA RODARI

Ora inizio sopralluogo 12,45

Ora fine sopralluogo 13,05

Pasti. N° 187+18 : 5 ASM rapporto pasti 1/41

Crema di legumi +70,1°C

Tonno +8,8°C

Fagiolini all'olio +67,5°C

Pere cat I origine Italia

Valutazione qualitativa:

Pere dure poco zuccherine: segnalato anche dalle insegnanti; distribuire frutta così dura che crea difficoltà di pelatura e masticazione comporta solo uno spreco alimentare: gestire in modo migliore la maturazione della frutta

Tonno: adeguato per sapore

Fagiolini all'olio: giusta cottura, privi di filamenti

Si segnala che una confezione aperta di crostini era posta vicino al contenitore destinato a pasti per celiaci: seppure il contenitore fosse chiuso sarebbe opportuno limitare il più possibile promiscuità tra prodotti con glutine e quanto destinato ai pasti per celiaci.

*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