

DATA: 22 Febbraio 2021

SOPRALLUOGO PRESSO Centro Cottura Via Isonzo Trecate

Ora inizio sopralluogo 10,00

Ora fine sopralluogo 11,30

GIUDIZIO GENERALE: organizzazione del centro cottura e delle aree adeguata, conforme nel rispetto delle condizioni igieniche.

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

Menù invernale IV settimana

Risotto alla contadina

Frittata semplice

Spinaci all'olio

MATERIE PRIME

Grana padano lotto 8571 tmc 25/06/21

Misto uovo Amadori TMC 20/03/21 galline allevate a terra

Riso ribe parboiled Arcovit origine Italia tmc 02/08/2022 lotto C009321

Olio extravergine Coppini TMC 09/02/22 spremuto a freddo

In cella lattici e formaggi:

Ravioli freschi destinati al servizio del 4/03/2021 (giacenza) confezionati in atm Lotto 21015 TMC 06/03/21

In cella carni:

Filone di suino origine Italia 15/02/21 scadenza 17/03/21 peso kg 76 destinato al servizio di martedì 23/02/2021: verifica fabbisogno conforme considerando una previsione di n. 950 pasti, utilizzando un peso medio g 80; n° pasti la scorsa settimana, martedì n. 868; pasti no carni dagli 80 ai 100 utenti)

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

PREPARAZIONI:

In fase di porzionatura la mantecatura del riso prodotto con verdure gelo frullate e mantecate con latte. In fase di cottura riso: conforme

In fase di allestimento diete speciali: conforme

verifica temperatura secondo e contorno in sosta a caldo:

riso +75,3°C

mantecatura +79,8°C in armadio caldo; in contenitore termico Florida +69,2°C

frittata +75,8°C;

spinaci +73,9°C dopo cottura; spinaci in mantenimento + 69,3°C

SPEDIZIONE PASTI:conforme

BUONE PRASSI IGIENICHE: il personale indossa adeguatamente il vestiario in dotazione (pulito ed in ordine, così come il copricapo); rispetta le buone prassi igieniche

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

Campionatura pasti + campionatura diete speciali (presenti in cella di giornata)

MANUTENZIONE: verifica stato ambienti ed attrezzature: adeguato

*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