

DATA: 23 aprile 2021

SOPRALLUOGO PRESSO SCUOLA INFANZIA COLLODI – SOPRALLUOGO 14 aprile 2021

Ora inizio sopralluogo 11,35

Ora fine 12,45

Il servizio si svolge su un unico turno nei reparti.

Pasti. N° 123+19 : presenti n° 4 ASM

PREPARAZIONE PASTI: menù estivo I settimana

Pasta con pesto bio +65°C

Frittata alle verdure +63°C; +57°C; +65°C (durante la somministrazione)

fagiolini all'olio

yogurt alla frutta

Il personale tende a caricare tutte le teglie dentro e sul carrello termico. Per garantire il mantenimento delle temperature, visto il numero di aule da servire, è necessario che le teglie al di fuori del carrello termico siano conservate fino all'utilizzo effettivo nell'armadio caldo in dotazione nell'office. Il servizio in data odierna è stato svolto con queste modalità. Si raccomanda di continuare in tal modo.

Verifica qualitativa:

pasta con pesto: poco saporita, si percepisce poco il pesto (la pasta è stata anche diluita con acqua); giusta cottura pasta: valutare in centro cottura le modalità di somministrazione della pasta con il pesto al fine di permettere la percezione del pesto.

frittata con zucchine: buon sapore; adeguata cottura.

Fagiolini: giusta cottura e condimento; nessuna rottura o filamenti

<p>*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</p>
--