

DATA: 24 maggio 2021

SOPRALLUOGO PRESSO Centro Cottura Via Isonzo Trecate – sopralluogo del 14 maggio 2021

Ora inizio sopralluogo 10,20

Ora fine sopralluogo 11,45

GIUDIZIO GENERALE: si riconferma l'organizzazione adeguata del centro cottura, così come il rispetto delle procedure igienico sanitarie.

Pasti n. 875 (infanzia 142 primaria 587 adulti compresi Cassano 145) 88

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

Pasta pomodoro e tonno +78,2°C (in uscita cottura)

Pesce impanato +70,8°C (in uscita cottura)

Insalata mista (insalata verde e carote)

MATERIE PRIME IN USO PER IL MENU' ODIERNO

Pasta Granoro TMC 18/01/2022 fagiolini rigati (per infanzia) e mezze penne per le altre scuole)

Filetto di platessa surgelato 04/12/2022

Preparato per impanatura per celiaci TMC 2022

Olio extravergine 100% italiano pregi Coppini bontà TMC 22/06/22

In cella lattici e formaggi:

Yogurt YOMO 04.06.21

Budini granarolo pastorizzato 14.06.21

Parmigiano reggiano in quarti sottovuoto per risotto alla parmigiana 28.06.21

Misto uovo pastorizzato Amadori 02.06.21

Ovoline scadenza 31.05.21

In cella carni:

consegna del 13 maggio: petto pollo Amadori scadenza 22.05 e

fesa tacchino Amadori 30.05 (destinati al servizio di lunedì II settimana)

Verifica fabbisogno fesa tacchino per lunedì 17/05

Grammature da capitolato: infanzia g 60-70 primaria g 80-90 adulti/secondaria g 100

Su DDT Amadori consegnati kg 72

Numero pasti indicativi 870 (160 infanzia; 605; adulti 144) ; da sottrarre i no carne circa 50

Calcolo fabbisogno adeguato al numero pasti

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

PREPARAZIONI:

In fase di cottura pasta (visto cottura pasta scuola primaria Rodari)

In fase di allestimento diete speciali: conforme

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: conforme

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