

**DATA: 24 maggio 2021**

**SOPRALLUOGO PRESSO SCUOLA PRIMARIA DON MILANI sopralluogo del 14 maggio 2021**

***Ora inizio sopralluogo 11,50***

***Ora fine sopralluogo 14,00***

Il servizio si svolge su tre turni.

Pasti. N° 83+11 primo turno; 81+8 secondo turno; 83+10 terzo turno presenti n. 4 ASM al primo turno; successivamente arrivano 2 ASM

**PREPARAZIONE PASTI: menù estivo I settimana**

Pasta al pomodoro e tonno entrambe le postazioni >+70° (primo turno); >+70° (secondo turno); >+70° (terzo turno);

Filetto platessa entrambe le postazioni >+67°C primo turno); >+63° (secondo turno); >+65° (terzo turno);

Insalata mista

Verifica qualitativa:

pasta al pomodoro e tonno : pasta giusta cottura, con adeguato condimento (sugo pomodoro e tonno); sugo buono di sapore gradevole; è evidente la presenza di tonno a pezzi

filetto pesce impanato: panatura adesa, non si distacca dalla carne; buono giusta sapidità

insalata mista condita con olio e sale: anche se la verde e di tipo Milano non è amara; condita in modo adeguato.

**Nonostante il menù gradevole al gusto, molti bambini non hanno mangiato nessuna delle pietanze proposte, lasciando tutto nel piatto**

Il servizio si è svolto in modo adeguato, il personale è efficiente e rispetta orari di servizio concordati. Si comporta secondo le buone prassi igieniche.

**Si segnalano i contenitori per rifiuti con comando a pedale non funzionante, con coperchio staccato, impossibile utilizzare il contenitore senza l'utilizzo delle mani.  
Presenza di scrostatura sul soffitto in office: da ritinteggiare**

\*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