

DATA: 24 maggio 2021

SOPRALLUOGO PRESSO SCUOLA INFANZIA COLLODI – SOPRALLUOGO 19 maggio 2021

Ora inizio sopralluogo 11,30

Ora fine 12,40

Il servizio si svolge su un unico turno nei reparti.

Pasti. N° 124+20: presenti n° 4 ASM

Il servizio si è svolto in modo adeguato, il personale rispetta orari di servizio concordati. Si comporta secondo le buone prassi igieniche. Rispettata la modalità di mantenere al caldo le teglie non in somministrazione

PREPARAZIONE PASTI: menù estivo I settimana

Riso alla parmigiana +68°C; +70;

Scaloppine agli aromi +68°C;

fagiolini all'olio +63°C

pere

Verifica qualitativa:

riso alla parmigiana: sapore adeguato, si nota maggiormente il sapore del parmigiano, cottura del riso adeguata.

Pollo agli aromi: molto buona; adeguata cottura.

Fagiolini: troppo cotti; giusto condimento; alcuni fagiolini con filamenti

Pera tagliata a fette, pronta per la distribuzione ai bambini: buona dolce morbida; parte vicino al torsolo più dura

La referente del servizio mensa segnala che negli ultimi tempi c'è stato un calo di qualità organolettica nella preparazione dei cibi (pasta a volte scotta e/o cruda – anche in un unico piatto); sughi non particolarmente saporiti; frutta, come le pere odierne non mature; consegna la pera destinata alle materne che assaggio constatando, al contrario di quella assaggiata per il servizio dei bambini, che non è matura ed è molto dura.

*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