

**DATA: 23 APRILE 2021**

**SOPRALLUOGO PRESSO Centro Cottura Via Isonzo Trecate – sopralluogo del 21 aprile 2021**

***Ora inizio sopralluogo 10,20 21/04/2021***

***Ora fine sopralluogo 11,45 21/04/2021***

***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 II settimana**

Risotto alla parmigiana

Scaloppine pollo agli aromi

Fagiolini all'olio

Pere per Garzoli, Collidi e Cassano) altri mousse

**MATERIE PRIME IN USO PER IL MENU' ODIERNO**

Petto pollo fresco classe A scadenza 24/04/21 codice rintracciabilità 1276050400

Parmigiano reggiano DOP TMC 26/06/21

Fagiolini fini surgelati General Food Lotto L 1089B2 TMC 30/09/23

Burro Virgilio Latte origine Italia TMC 15/05/2021

Farina di grano tenero tipo "00"

Olio arachide Arco TMC 06/07/22

Riso ribe parboiled Arcovit origine Italia tmc 06/10/2022 lotto C028621

Olio extravergine 100% italiano pregi bontà TMC 02/08/22 aperto il 14/04/21

In cella lattici e formaggi:

Ravioli freschi destinati al servizio del 22/04/2021 Ravioli di magro n° 13 imballi da kg 6 TMC 21/05/21 (totale kg 78): conforme per fabbisogno rispetto alle presenze odierne senza secondaria e Sozzago.

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

**PREPARAZIONI:**

In fase di porzionatura la crema di mantecatura del riso prodotto con latte, burro e formaggio.

In fase di cottura riso (in forno a vapore)

In fase di suddivisione dopo cottura scaloppine pollo

In fase di allestimento diete speciali: conforme

verifica temperatura secondo e contorno in sosta a caldo:

riso +72°C

carne+72,8°C;

fagiolini +60°C in mantenimento

**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