

DATA: 23 APRILE 2021

SOPRALLUOGO PRESSO SCUOLA SECONDARIA SAN CASSANO sopralluogo in data 21 APRILE 2021

Ora inizio sopralluogo 13,00

Ora fine sopralluogo 13,45

Il servizio si svolge su un unico turno, ma su due refettori

Pasti. N° 54+3 : 2 ASM

PREPARAZIONE PASTI: menù estivo II settimana

Risotto alla parmigiana entrambe le postazioni >+66°C

Scaloppe pollo entrambe le postazioni +71°C; seconda teglia +67°C

Fagiolini entrambe le postazioni +67°C

Valutazione qualitativa: riso al dente, ben mantecato. **Aggiungendo il parmigiano il sapore è migliore anche se il gusto di latte emerge sempre. Si suggerisce, solo per questo tipo di ricetta di introdurre il parmigiano direttamente nel risotto prima della distribuzione ai ragazzi: in questo modo il risotto al parmigiano avrebbe il giusto sapore previsto dal tipo di piatto.**

Carne di pollo: presentata in sfilaccini e non in scaloppe: buon sapore, ben cotti

Fagiolini: giusto condimento, non al dente, buoni di sapore

Servizio di distribuzione un po' lento per il numero di ragazzi.

Contenitore dei rifiuti con comando a pedale non funzionante

*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