

DATA: 1 marzo 2021

SOPRALLUOGO PRESSO SCUOLA INFANZIA COLLODI in data 23 febbraio 2021

Ora inizio sopralluogo 11,50

Ora fine sopralluogo 12,10

Il servizio si svolge su un unico turno in nove aule.

Pasti. N° 121+19 : presenti n° 3 ASM, manca 1 ASM

PREPARAZIONE PASTI: menù invernale IV settimana

Pasta allo zafferano +66°C; +68°C

Arrosto maiale +65,3°C

Carote e piselli + 62°C

Fettine di carne destinate agli adulti in teglia al di fuori del carrello termico: rilevazione temperatura inizio somministrazione +62°C, **durante somministrazione +52°C; fine somministrazione +48°C: nonostante la temperatura iniziale sia stata superiore ai 60°C, si raccomanda di gestire al meglio le teglie in somministrazione in considerazione del fatto che le teglie non mantenute nei contenitori termici/armadi caldi o nel carrello termico sono soggette a rapida diminuzione di temperatura. Considerando inoltre che il servizio si svolge su più aule ed i tempi di sosta al di fuori dei carrelli possono allungarsi è necessario che le teglie in somministrazione siano tutte poste in carrello termico o conservate fino alla somministrazione in contenitore termico/armadio termico.**

La pasta ed il contorno non sono stati sufficienti per essere distribuiti al personale (4 maestre) dell'ultima sezione). Dal centro cottura è stata consegnata l'integrazione di pasti.

Verifica qualitativa:

pasta allo zafferano (verifica effettuata sulla pasta in arrivo per integrazione alle maestre): **al dente con poco condimento, non sufficientemente amalgamato il condimento con la pasta**

carne di maiale (arrosto): molto buona e saporita

carote e piselli: carote gradevoli con giusta cottura, **piselli un po' duri meno gradevoli come sapore**

*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

