

SOPRALLUOGO PRESSO SCUOLA INFANZIA GARZOLI in data 24 maggio 2021

Ora inizio sopralluogo 11,40

Ora fine sopralluogo 12,45

Il servizio si svolge su un due turni (secondo turno 12+2)

Pasti totali: N° 25+4 suddivisi in due turni : 1 ASM

MENU' EROGATO: menù estivo III settimana

Pasta al pomodoro >+70°C

Pollo da cosce di pollo>+70°C

Tris verdure >+65°C

Verifica porzione per bambini di carne: adeguata (pari a circa 40 grammi a cotto)

Verifica qualitativa:

pasta al pomodoro: formato di pasta troppo grossa per i bambini dell'infanzia: giusta cottura.

Segnalato alla Dietista di Markas di cambiare il formato per i bambini più piccoli

Pollo: saporito, buono

Tris di piselli: poco saporito, piselli duri, non appetibile

Yogurt Yomo intero con albicocche scadenza 16/06/2021

Il servizio si è svolto in modo adeguato.

Le educatrici hanno trovato un osso derivante dalla spolpatura dei fusi di pollo nel piatto di un bambino rimasto unito alla carne (per i bambini i fusi di pollo sono spolpati dal personale di cucina). Per gli altri piatti nessun osso. Fermo restando l'attenzione che deve esserci sempre durante l'operazione, per ovviare a tale rischio i fusi di pollo potrebbero eventualmente sostituiti con filetto di pollo.

*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

