

DATA: 26 Gennaio 2021

**SOPRALLUOGO PRESSO SCUOLA INFANZIA GARZOLI**

***Ora inizio sopralluogo 11,10***

***Ora fine sopralluogo 12,10***

Il servizio si svolge su un unico turno

Pasti. N° 22+3 : 1 ASM

**PREPARAZIONE PASTI: menù invernale IV settimana**

Pasta allo zafferano +75°C; verifica inizio somministrazione primo turno

Pollo al limone +83°C

Mix di verdure +62,2°C

Per i no carne: verifica temperatura mozzarelle -0,4°C, successivamente +1,6°C. La temperatura delle mozzarelle è troppo bassa. Per il trasporto e la conservazione è stato utilizzato un contenitore termico munito di piastra ghiacciata per il mantenimento delle temperature: nel capitolato all'art. 74 è specificato "all'occorrenza dovranno essere refrigerabili o permettere l'inserimento di piastre o anelli eutettici", pertanto solo di necessità, per esempio durante i periodi stagionali più caldi. Non sono da utilizzare in inverno per evitare il raggiungimento di temperature vicine se non addirittura inferiori allo 0 come in questo caso (vedi tabella riportata all'art. 78 del Capitolato speciale di appalto).

Questa problematica è stata già segnalata per il servizio di Romentino.

Ne ho parlato direttamente con la Dietista per la risoluzione immediata.

Verifica qualitativa: pasta allo zafferano: leggermente scotta, si percepisce il sapore dello zafferano

Pollo al limone: carne saporita non asciutta

Mix di verdure: piselli non teneri carote giusta cottura

<p>*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</p>
--

