



COMUNE DI CASALMAGGIORE
(PROVINCIA DI CREMONA)

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Prot. n. 2063/2022

SCHEMA DI MONITORAGGIO CENTRO COTTURA
A.S. 2021/22

MENU DEL GIORNO 14 gennaio 2022

PRIMO PIATTO	Risotto al rosmarino
SECONDO PIATTO	Filetto di merluzzo a cotoletta
CONTORNO	Carote filanger per infanzia e primaria Carote cotte per secondaria
FRUTTA e PANE	Mandarini

Totale presenze n. 565

LOCALE ATTREZZATURE

Pulizia:

- pareti buona scarsa pessima
- finestre buona scarsa pessima
- tavoli buona scarsa pessima
- carrelli buona scarsa pessima
- vassoi buona scarsa pessima
- banchi di lavoro e cottura buona scarsa pessima
- stoviglie/contenitori buona scarsa pessima
- celle frigorifere buona scarsa pessima
- ambiente lavaggio stoviglie buona scarsa pessima

I locali e le attrezzature sono in buono stato Sì No

PERSONALE

- Numero di addetti in cucina: 4
- Il personale indossa: copricapo, mascherina, camici e guanti monouso Sì No
- Il personale osserva un comportamento igienicamente corretto Sì No
- Il personale addetto alla preparazione dei pasti è: cortese/gentile poco cortese/gentile
- Il personale addetto alla preparazione dei pasti ha partecipato ai corsi di formazione Sì No

DERRATE ALIMENTARI

- Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore Sì No
- I prodotti sono protetti adeguatamente Sì No
- I prodotti sono conservati adeguatamente Sì No
- Sono presenti prodotti in stazionamento a temperatura ambiente Sì No
- I prodotti hanno data di scadenza utile e compatibile con le previsioni d'utilizzo Sì No
- Se privi delle confezioni originali integre, i prodotti sono correttamente etichettati e conservati Sì No

CONFEZIONAMENTO PASTI

- Il confezionamento dei pasti corrisponde a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore Sì No
- I contenitori sono chiusi e ben conservati Sì No

TRASPORTO DEI CIBI

- Mezzo idoneo al trasporto dei cibi Sì No
- Pulizia interna del veicolo Buona Scarsa Pessima
- Il cibo viene trasportato in recipienti idonei (Florida) Sì No
- Orario di arrivo del cibo come previsto Sì No

DOCUMENTAZIONE

- Il piano di autocontrollo HCCP è: presente assente
- Il prospetto mensile delle presenze e degli straordinari è: presente assente
- Sono presenti i documenti di accompagnamento delle derrate: Sì No

Osservazioni:

oggi è stato servito il Merluzzo bianco visto che il merluzzo carbonaro è poco gradito dai bambini, anche per il suo aspetto scuro.

Note:

Ore 9.30 impanatura del pesce.

Il risotto viene aromatizzato con il rosmarino sulla base di risotto alla parmigiana

Allestimento diete ore 10.30.

Preparazione di ceci per i vegetariani e vegani.

Le diete speciali sanitarie sono preparate a parte e nelle modalità corrette.

Le grammature sono calcolate mediante le tabelle di riferimento per fasce d'età allegate al capitolato d'appalto e documentazione ATS.

Pesce necessario pari a 54 kg.

A cotto le grammature risultano conformi e nei piatti dei bambini vi è la giusta quantità di prodotto.

La Responsabile del Servizio di Refezione Scolastica

Alessandra Marinoni