

Rapallo, 01 Febbraio 2023.

In data odierna è stata eseguita una ispezione presso i locali Mensa e cottura della Scuole Pascoli.

Su segnalazione arrivata alla Commissione Mensa da alcuni Genitori riguardante il piatto " lasagne "

L'ispezione è iniziata alle ore 11,50 con il controllo dei locali cottura delle temperature dei macchinari, sono state controllate le provenienze, la tracciabilità e le scadenze delle derrate alimentari, sono stati anche controllati i pasti speciali nonché il documento dei fornitori HACCP , il tutto è risultato in perfetta regola.

Assaggio del piatto Lasagne :

Consistenza : buona ed assolutamente non acquosa

Sapore : buono sia per i singoli ingredienti che per l'insieme

Aspetto : alla vista la lasagna risulta poco rossa, questo fattore è dettato dall'assenza di carne nel pomodoro.

Si fa presente che date le grammature e l'apporto calorico imposte per Legge non è possibile inserire il classico ragù avendo sia la besciamella all'interno delle lasagne che il formaggio (stracchino) come secondo.

Sul sapore manca sicuramente un poco di sale, cosa che è stata già fatta presente all'Azienda. Le maestre presenti confermano le nostre considerazioni sulle lasagne, che sono state quindi di loro gradimento. Assieme abbiamo convenuto che si potrebbe forse diminuire la besciamella e aumentare il pomodoro, per avere una consistenza leggermente meno morbida e un colore più acceso, che potrebbe invogliare i bambini all'assaggio.

Si sono anche monitorate le lasagne dei pasti speciali, nella fattispecie quelle senza glutine per i celiaci in questo caso il risultato è stato ottimale dato che in questa tipologia di piatto vi è il ragù.

Ottimo e freschissimo lo stracchino

Le verdure di contorno sono saporite e si presentano bene anche visivamente, provengono da agricoltura biologica, la frutta è di ottima qualità e al giusto punto di maturazione.















