## CONTROLLO TECNICO - ISPETTIVO

Visita del: 25-01-2022 Turno: 1-2-Scuola: 

Infanzia Primaria via Tiberina Effettuato da: ISCOPTE GRAINE Vi sono variazioni nel menù giornaliero non motivate e non autorizzate dal Comune □ SI NO Vi è stato ritardo di oltre 15 minuti nella distribuzione del pasto □ SI NO Sono state utilizzate derrate non corrispondenti al capitolato □ SI NO La grammatura dei pasti corrispondono a quanto stabilito dal capitolato X SI □NO ( da verificare su una media di 5 porzioni) La campionatura dei pasti è stata regolarmente eseguita NO  $\square$  SI Se NO specificare il perché: Non è stata conservata in idoneo contenitore igienico; Il Non è munita di etichettatura; 🏻 Non è munita di data di prelievo; 🕱 Non è munita del nome del cuoco responsabile alla preparazione e alla conservazione; 

Non è munito del nome dell'alimento; 

Non è stato conservato ad una temperatura tra i +2/+4°C; Non riporta la scritta "ALIMENTI APPALTO FIANO ROMANO " PER EVENTUALE VERIFICA; 🗖 Il contenitore non era idoneo alla conservazione; 🗖 Non è stata conservata per 72 ore. I prodotti merceologici sono etichettati in modo corretto ed in lingua italiana SI □ NO Le derrate alimentari presso il centro cottura sono conservati in base alla temperature SI □ NO stabilite dalla normativa vigente I pasti veicolati sono confezionati e trasportati come previsto dal capitolato **X**SI □ NO La raccolta differenziata viene effettuata regolarmente SI □ NO Le diete speciali vengono preparate con tecniche e alimenti adeguati alle prescrizioni **S**SI □NO sanitarie Vengono rispettate le norme igienico sanitarie SI □ NO

I locali sono sanificati e puliti

□ NO

**≥**SI

Il personale addetto rispetta le norme imposte	SI	□NO
Se NO specificare il perché: ☐ Assaggia i cibi non servendosi di utensili; ☐ Fuma nelle	zone di co	ttura e
distribuzione pasti;   Non si lava le mani ogni qualvolta manipola i cibi.		
Il personale previsto era tutto presente	SI	□NO
	mark or	
Il personale è munito di idonei indumenti, provvisti di cartellino identificativo riportante il nome della Ditta e il nome del dipendente	SI	□ NO
La Ditta è in possesso di certificazioni rilasciate dai propri fornitori per garantire la qualità delle derrate alimentari	<b>⊅</b> SI	□NO
Sui prodotti parzialmente utilizzati o riconfezionati vi è presente l'etichettatura originale o in fotocopia	<b>Þ</b> KSI	□NO
Lo scongelamento dei prodotti viene effettuata in cella frigorifera a +2/+4°C	□ SI	□NO
La temperatura di mondatura ortaggi e carni e al di sotto dei 10°C	<b>S</b> I	□NO
La temperatura degli ingredienti assemblati (frittate, hamburgher, crocchette, oratggi cotti, ecc.) e al di sotto dei 10°C	<b>⊠</b> SI	□NO
La temperatura dei prodotti crudi, quali carni, pesce, ecc e al di sotto dei 10°C	<b>≥</b> SI	□NO
Nella preparazione dei cibi viene usato olio EVO e sale iodato	ŞI	□NO
Il condimento viene messo a fine cottura	SI	□NO
La pasta asciutta e di media o piccola dimensione per facilitare la masticazione per la scuola dell'infanzia	. <b>⊠</b> SI	□NO
Per il pasto veicolato: la pasta al pomodoro o al ragù, viene preparata in bianco con sugo separato, per soddisfare eventuali richieste in bianco	SI 🗆 SI	□NO
Per il pasto veicolato: Le singole pietanze sono confezionate in contenitori divers (contenitore per i primi, per i secondi, per i contorni e per la frutta)	i <b>A</b> SI	□NO
Per il pasto veicolato: Il pane e confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare, riposte in ceste con coperchio	e 🔼 SI	□NO
Per il pasto veicolato: La frutta è lavata e trasportata in contenitori muniti di coperchio	SI	□NO
I secondi piatti vengono cotti al forno (carni, arrosto, frittate, pesce, crocchette, ecc)	SI	□NO
Per i pasti veicolati: I pasti preparati sono giunti a scuola prima di 10 minuti dell'orari stabilito per la refezione.	· Ka	
I tavoli sono allestiti con tovaglie a perdere, in carta non colorata	<b>⊠</b> SI	□NO
I tovaglioli, bicchieri, piatti e posate sono di materiale a perdere completamente atossici	<b>S</b> SI	□NO

Il personale addetto alla distribuzione e in proporzione 40 pasti ad addetto	SI	□ NO
I contenitori termici, ceste del pane, frutta e confezioni d'acqua sono sollevate da terra	SI	□NO
Vi è presente il parmigiano grattugiato su ogni tavola a disposizione degli alunni	□SI	<b>N</b> NO
I secondi piatti e contorno è stato servito solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto	<b>⊠</b> SI	□NO
A fine pasto per le operazioni di pulizia le sedie vengono capovolte sui tavoli e sanificati i locali	₽SI	□NO

Te presente ii parmigiano grattugiato su ogin tavoia a cuoposizione dogi amini-		
secondi piatti e contorno è stato servito solo dopo che gli alunni hanno consumato il	<b>⊠</b> SI	□NO
rimo piatto	T CT	DNO
fine pasto per le operazioni di pulizia le sedie vengono capovolte sui tavoli e sanificati locali	SI	□NO
Fiano Romano, lì 25 02/2022		116
Firma dell'in	caricato c	iel Comune
EVENTUALI CONTRODEDUZIONI DEL RESPONSABILE DELLA DITTA GESTORE	DEL SER	VIZIO
DI I DI II DI		
		9
	1 1	

Fiano Romano, li 25/01/2022

Firma dell'incaricato dalla Ditta Gestore del Servizio