

CONTROLLO TECNICO - ISPETTIVO

Visita del: 24/11/23 Turno: PRIMO

Scuola: Infanzia Primaria via Tiberina

Effettuato da:	CATERINA ZANUSSI / LUANA SACCATOLLI
	SAVERIO D'UBALDO

Vi sono variazioni nel menù giornaliero non motivate e non autorizzate dal Comune	<input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Vi è stato ritardo di oltre 15 minuti nella distribuzione del pasto	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Sono state utilizzate derrate non corrispondenti al capitolato	<input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
La grammatura dei pasti corrispondono a quanto stabilito dal capitolato (da verificare su una media di 5 porzioni)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
La campionatura dei pasti è stata regolarmente eseguita	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

Se NO specificare il perché: Non è stata conservata in idoneo contenitore igienico; 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	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Le derrate alimentari presso il centro cottura sono conservati in base alla temperature stabilite dalla normativa vigente	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
I pasti veicolati sono confezionati e trasportati come previsto dal capitolato	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
La raccolta differenziata viene effettuata regolarmente	<input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Le diete speciali vengono preparate con tecniche e alimenti adeguati alle prescrizioni sanitarie	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Vengono rispettate le norme igienico sanitarie	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
I locali sono sanificati e puliti	<input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO

Il personale addetto rispetta le norme imposte	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
--	-----------------------------	-----------------------------

Se NO specificare il perché: Assaggia i cibi non servendosi di utensili; Fuma nelle zone di cottura e distribuzione pasti; Non si lava le mani ogni qualvolta manipola i cibi.

Il personale previsto era tutto presente	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Il personale è munito di idonei indumenti, provvisti di cartellino identificativo riportante il nome della Ditta e il nome del dipendente	<input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
La Ditta è in possesso di certificazioni rilasciate dai propri fornitori per garantire la qualità delle derrate alimentari	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Sui prodotti parzialmente utilizzati o riconfezionati vi è presente l'etichettatura originale o in fotocopia	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Lo scongelamento dei prodotti viene effettuata in cella frigorifera a +2/+4°C	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
La temperatura di mondatura ortaggi e carni e al di sotto dei 10°C	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
La temperatura degli ingredienti assemblati (frittate, hamburger, crocchette, ortaggi cotti, ecc.) e al di sotto dei 10°C	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
La temperatura dei prodotti crudi, quali carni, pesce, ecc.. e al di sotto dei 10°C	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Nella preparazione dei cibi viene usato olio EVO e sale iodato	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Il condimento viene messo a fine cottura	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
La pasta asciutta e di media o piccola dimensione per facilitare la masticazione per la scuola dell'infanzia	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Per il pasto veicolato: Le singole pietanze sono confezionate in contenitori diversi (contenitore per i primi , per i secondi, per i contorni e per la frutta)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Per il pasto veicolato: Il pane e confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare, e riposte in ceste con coperchio	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Per il pasto veicolato: La frutta è lavata e trasportata in contenitori muniti di coperchio	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
I secondi piatti vengono cotti al forno (carni, arrosto, frittate, pesce, crocchette, ecc..)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Per i pasti veicolati: I pasti preparati sono giunti a scuola prima di 10 minuti dell'orario stabilito per la refezione.		
I tavoli sono allestiti con tovaglie a perdere, in carta non colorata	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
I tovaglioli, bicchieri, piatti e posate sono di materiale a perdere completamente atossici	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

