

# CONTROLLO TECNICO - ISPETTIVO

Visita del: 12-01-2024 Turno: 1-2

Scuola: ☐ Infanzia ☒ Primaria via Tiberina

|                |                  |
|----------------|------------------|
| Effettuato da: | VISCONTI CARMINE |
|                | GROSSO SIMONA    |
|                |                  |

|                                                                                                                       |                                        |                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| 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<br><u>SIA NEL 1° TURNO CHE NEL 2° TURNO</u>       | <input checked="" 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<br>(da verificare su una media di 5 porzioni) | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> SI | <input 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 checked="" type="checkbox"/> SI | <input type="checkbox"/> NO |

|                                                |                                        |                             |
|------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------|
| Il personale addetto rispetta le norme imposte | <input checked="" 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 type="checkbox"/> SI            | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> SI | <input type="checkbox"/> NO            |
| La Ditta è in possesso di certificazioni rilasciate dai propri fornitori per garantire la qualità delle derrate alimentari                                      | <input checked="" type="checkbox"/> SI | <input type="checkbox"/> NO            |
| Sui prodotti parzialmente utilizzati o riconfezionati vi è presente l'etichettatura originale o in fotocopia                                                    | <input checked="" type="checkbox"/> SI | <input type="checkbox"/> NO            |
| Lo scongelamento dei prodotti viene effettuata in cella frigorifera a +2/+4°C                                                                                   | <input checked="" type="checkbox"/> SI | <input type="checkbox"/> NO            |
| La temperatura di mondatura ortaggi e carni e al di sotto dei 10°C                                                                                              | <input checked="" type="checkbox"/> SI | <input type="checkbox"/> NO            |
| La temperatura degli ingredienti assemblati ( frittate, hamburger, crocchette, oratggi cotti, ecc.) e al di sotto dei 10°C                                      | <input checked="" type="checkbox"/> SI | <input type="checkbox"/> NO            |
| La temperatura dei prodotti crudi, quali carni, pesce, ecc.. e al di sotto dei 10°C                                                                             | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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            |

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

Fiano Romano, li 12/02/2024

Firma dell'incaricato del Comune



**EVENTUALI CONTRODEDUZIONI DEL RESPONSABILE DELLA DITTA GESTORE DEL SERVIZIO**

---

---

---

---

---

---

---

---

Fiano Romano, li 12/02/2024

Firma dell'incaricato dalla  
Ditta Gestore del Servizio

