

# CONTROLLO TECNICO - ISPETTIVO

Visita del: 22/12/2023 Turno: PRIMO/SUCCOMITO

Scuola:  Infanzia  Primaria via Tiberina

|                |                          |
|----------------|--------------------------|
| Effettuato da: | <u>ANTONELLA CAPASSO</u> |
|                | <u>SAURO D'UBALDO</u>    |
|                |                          |

|  |  |  |
|--|--|--|
| 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<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 checked="" type="checkbox"/> NO |
| Le derrate alimentari presso il centro cottura sono conservati in base alla temperature stabilite dalla normativa vigente | <input 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 type="checkbox"/> SI            | <input type="checkbox"/> NO            |
| Vengono rispettate le norme igienico sanitarie  | <input type="checkbox"/> SI            | <input type="checkbox"/> NO            |
| I locali sono sanificati e puliti   | <input checked="" type="checkbox"/> SI | <input type="checkbox"/> NO            |

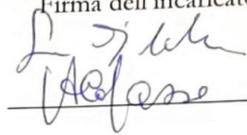
|  |                             |                             |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| Il personale addetto rispetta le norme imposte | <input type="checkbox"/> SI | <input type="checkbox"/> NO |
|--|-----------------------------|-----------------------------|

**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 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 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, oratggi 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 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 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 checked="" 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 checked="" 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            |

|   |  |  |
|---|--|--|
| Il personale addetto alla distribuzione e in proporzione 40 pasti ad addetto                          | <input type="checkbox"/> SI            | <input checked="" 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 type="checkbox"/> NO            |
| A fine pasto per le operazioni di pulizia le sedie vengono capovolte sui tavoli e sanificati i locali | <input type="checkbox"/> SI            | <input type="checkbox"/> NO            |

Fiano Romano, li 22/12/2023

Firma dell'incaricato del Comune  
  
 \_\_\_\_\_

EVENTUALI CONTRODEDUZIONI DEL RESPONSABILE DELLA DITTA GESTORE DEL SERVIZIO

---



---



---



---

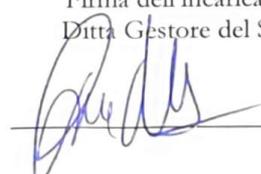


---



---

Fiano Romano, li 22/12/2023

Firma dell'incaricato dalla  
 Ditta Gestore del Servizio  
  
 \_\_\_\_\_