

# CONTROLLO TECNICO - ISPETTIVO

Visita del: 04/04/24 Turno: MATTINA h. 8.30

Scuola:  Infanzia  **Primaria via Tiberina**

Effettuato da:	<b>GEANINA CENUSA</b>
	<b>MAURA ARCIDIACONO</b>

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 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 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 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 checked="" 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  SI  NO  
**INDOSSANO BRACCIALI, SMALTO, UNGHIE LUNGHE**  
 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 type="checkbox"/> NO
Il personale è munito di idonei indumenti, provvisti di cartellino identificativo riportante il nome della Ditta e il nome del dipendente <b>CARTELLINO NO - AFFIETTA SI</b>	<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 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 <b>(E' A - 30°)</b>	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
I tovaglioli, bicchieri, piatti e posate sono di materiale a perdere completamente atossici	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO



7 ADDETTI SU 280 PASTI

Il personale addetto alla distribuzione e in proporzione 40 pasti ad addetto	<input 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 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 checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

SI IN PARTE. NON E' STATA  
OSSERVATA LA SANIFIC.

Fiano Romano, li \_\_\_\_\_

Firma dell'incaricato del Comune

\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Fiano Romano, li 04/04/24

Firma dell'incaricato dalla  
Ditta Gestore del Servizio

Cavalieri Emilia