CONTROLLO TECNICO - ISPETTIVO

Visita del: 16/4/2025 **Turno:** 1°

Scuola: ☒ Infanzia ☐ Primaria via Tiberina

Effettuato da:	Arcidiacono Maura
	Villani Giuseppe

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 (da verificare su una media di 5 porzioni) ores 120 gr	☒ SI	☐ NO
La campionatura dei pasti è stata regolarmente eseguita	☒ SI	☐ 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	☐ SI	☐ NO
Le derrate alimentari presso il centro cottura sono conservati in base alla temperature stabilite dalla normativa vigente	☐ SI	☐ NO
I pasti veicolati sono confezionati e trasportati come previsto dal capitolato	☒ SI	☐ NO
La raccolta differenziata viene effettuata regolarmente	☐ SI	☐ NO
Le diete speciali vengono preparate con tecniche e alimenti adeguati alle prescrizioni sanitarie	☐ SI	☐ NO
Vengono rispettate le norme igienico sanitarie	☐ SI	☐ NO
I locali sono sanificati e puliti	☐ SI	☐ NO

Scansionato con CamScanner

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 cottura e distribuzione pasti; ☐ Non si lava le mani ogni qualvolta manipola i cibi.

Il personale previsto era tutto presente	☒ SI	☐ NO
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	☐ SI	☐ NO
Sui prodotti parzialmente utilizzati o riconfezionati vi è presente l'etichettatura originale o in fotocopia	☐ SI	☐ 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	☐ SI	☐ NO
La temperatura degli ingredienti assemblati (frittate, hamburgher, crocchette, oratggi cotti, ecc.) e al di sotto dei 10°C	☐ SI	☐ NO
La temperatura dei prodotti crudi, quali carni, pesce, ecc.. e al di sotto dei 10°C	☐ SI	☐ NO
Nella preparazione dei cibi viene usato olio EVO e sale iodato	☐ SI	☐ 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 SEDANI RIGATI	☐ 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	☐ 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)	☒ SI	☐ NO
Per il pasto veicolato: Il pane e confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare, e riposte in ceste con coperchio	☒ 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'orario stabilito per la refezione. CIRCA 30 MINUTI PRIMA	SI	
I tavoli sono allestiti con tovaglie a perdere, in carta non colorata	☒ SI	☐ NO
I tovaglioli, bicchieri, piatti e posate sono di materiale a perdere completamente atossici	☒ SI	☐ NO

Scansionato con CamScanner

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 CONFEZIONE DI ACQUA	☐ SI	☒ NO
Vi è presente il parmigiano grattugiato su ogni tavola a disposizione degli alunni	☐ SI	☒ NO
I secondi piatti e contorno è stato servito solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto	☐ SI	☒ NO
A fine pasto per le operazioni di pulizia le sedie vengono capovolte sui tavoli e sanificati i locali	☐ SI	☒ NO

VENGONO PULITI I TAVOLI CON UNA SPUGNETTA SENZA DISINFETTANTE IL PAVIMENTO VIENE SUPERFICIALMENTE SPAZZATO.

Fiano Romano, lì _____

Firma dell'incaricato del Comune

_____

EVENTUALI CONTRODEDUZIONI DEL RESPONSABILE DELLA DITTA GESTORE DEL SERVIZIO

SI PRECISA CHE SULLA SPUGNETTA PER PULIRE I TAVOLI E' STATO PREVENTIVAMENTE SPRUZZATO IL DETERG. DISINFETTANTE

Fiano Romano, lì _____

Firma dell'incaricato dalla
Ditta Gestore del Servizio

_____

Scansionato con CamScanner