

# CONTROLLO TECNICO - ISPETTIVO

Visita del: 18/04/24 Turno: 1° GRUPPO → PRIMO INGRESSO h. 12  
2° GRUPPO → SECONDO INGRESSO h. 12  
h. 13:00 INGRESSO  
h. 13:35 USCITA

Scuola:  **Infanzia**  **Primaria via Tiberina**

<b>Effettuato da:</b>	<u>ASSUNTA SEBENA</u>
	<u>DI BONIFACIO ANILLO</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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
La campionatura dei pasti è stata regolarmente eseguita <u>ESEGUITA ALLA SCUOLA PRIMARIA RIFERITO DAL PERSONALE</u>	<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 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 checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
La raccolta differenziata viene effettuata regolarmente	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

SI UTILIZZANO ANCORA I SACCHI NERI ANCHE PER L'ORGANICO

**AI PASTI SPECIALI**  
**VENGONO CONSEGNATE RISPETTANDO LE NORME IGIENICO SANITARIE.**  
**CON ETICHETTA ALEGATA CON IL NOMINATIVO DEL BAMBINO**

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 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 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 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 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 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 <b>RIGATONI</b>	<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 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	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

ad uso alimentare, e riposte in ceste con coperchio		
Per il pasto veicolato: La frutta è lavata e trasportata in contenitori muniti di coperchio <i>OGGI NON ERA PREVISTO NEL MENU' LA FRUTTA FRESCA</i>	<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>1° TURNO ALUNNO DEI PASTI h 11 30 / 2° TURNO ALUNNO DEI PASTI h 12 20</i>	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
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 <i>NON ERA PREVISTO NEL MENU'</i>	<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 checked="" 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

Fiano Romano, li 18/06/24

Firma dell'incaricato del Comune

*Fiano Romano*  
*Stefano Colli*

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

---



---



---



---



---



---

Fiano Romano, lì \_\_\_\_\_

Firma dell'incaricato dalla  
Ditta Gestore del Servizio

Two handwritten signatures in cursive script are present. The first signature is on the left and the second is on the right. Both are written in dark ink on a white background.