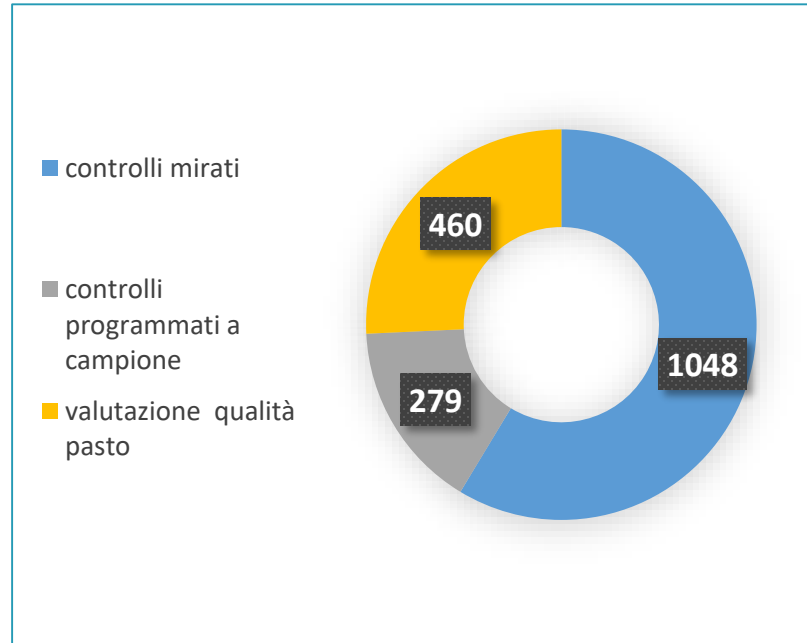


ANNO SCOLASTICO 2018/2019 – Controlli documentati

CONTROLLI DOCUMENTATI

Tipologia controlli	totali
Controlli mirati	1048
Controlli programmati a campione	279
Valutazioni qualità del pasto	460
Totali	1787



Controlli/visite ispettive condotti dagli Uffici Tecnici della Ristorazione sulle differenti tipologie gestionali: cucine dirette, cucine in gestione a terzi (centralizzate/esternalizzate), CPP (centri produzione pasti), CFD (centri fornitura derrate), refettori scolastici con pasti veicolati.



Controlli analitici effettuati tramite Laboratorio in convenzione ARPAL:

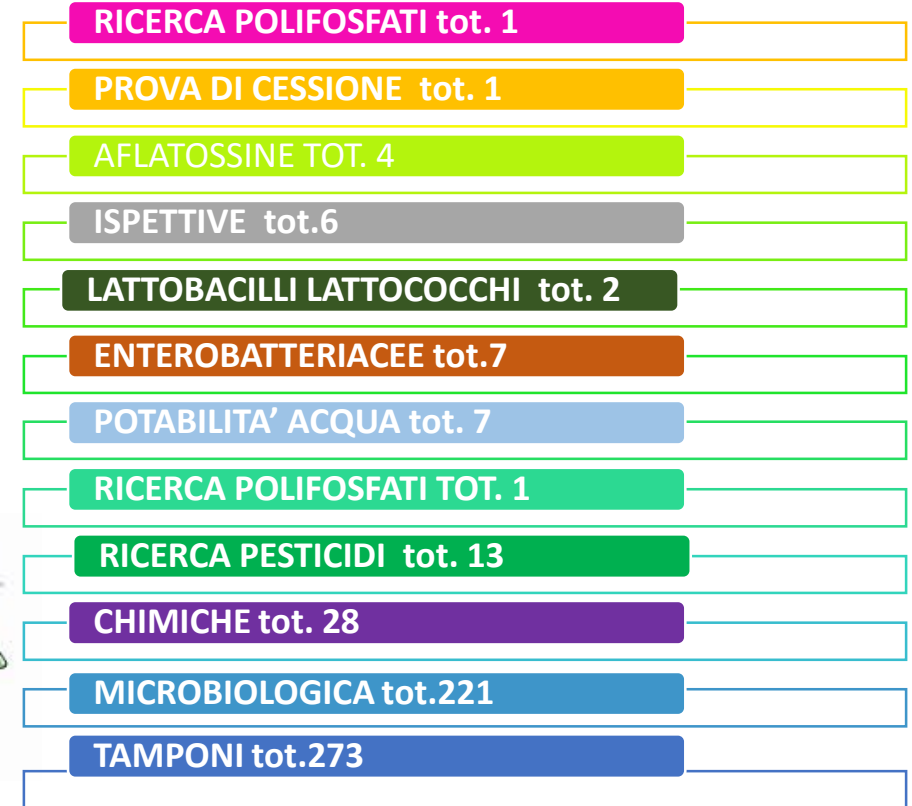
controlli analitici su alimenti (derrate, semilavorati prodotti finiti) eseguiti da Laboratorio ARPAL, a seguito campionamenti presso cucine/centri cottura/refettori scolastici, sulla base di un piano annuale e di una programmazione settimanale/quindicinale. Il programma comprende anche tamponi superficie effettuati su utensili, posateria, attrezzature, piani lavoro, ecc.

controlli analitici acqua di rete scuole per monitoraggio requisiti qualitativi e per gestione criticità.

TOTALI CAMPIONAMENTI 598

PIANO ANALITICO

■ Campionamenti alimenti Tot. 564



□ Campionamenti acqua di rete scuole tot. 35

Monitoraggio requisiti e gestione criticità