

CONTROLLI DOCUMENTATI



Anno Scolastico 2015/2016



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.

Tipologia controlli	totali
Controlli mirati	1573
Controlli mirati funzionali	330
Controlli programmati a campione	274
Valutazioni qualità del pasto	329
totali	2506

