

ANNO SCOLASTICO 2016/2017 – Controlli documentati

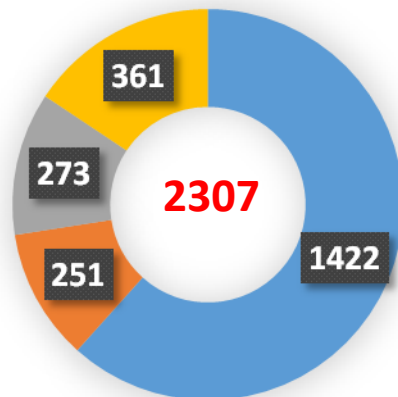
CONTROLLI DOCUMENTATI

Tipologia controlli	totali
Controlli mirati	1422
Controlli mirati funzionali	251
Controlli programmati a campione	273
Valutazioni qualità del pasto	361
Totali	2307

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 documentati

- controlli mirati
- controlli mirati funzionali
- controlli programmati a campione
- valutazione qualità pasto



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 608

PIANO ANALITICO

■ **Campionamenti alimenti Tot. 534**

RICERCA POLIFOSFATI tot. 1

RAPPORTO PROTEINE GRASSI tot. 2

GRADO ACIDITA' tot.2

PROVA DI CESSIONE tot. 3

LATTOBACILLI LATTOCOCCHI tot.4

ENTEROBATTERIACEE tot. 5

ISPETTIVE tot.10

RICERCA PESTICIDI tot. 13

POTABILITA' ACQUA tot. 15

CHIMICHE tot. 22

MICROBIOLOGICA tot.187

TAMPONI tot.270

■ **Campionamenti acqua di rete scuole tot.74**

Monitoraggio requisiti e gestione criticità

Requisiti/potabilità tot.74