

ANNO SCOLASTICO 2017/2018 – Controlli documentati

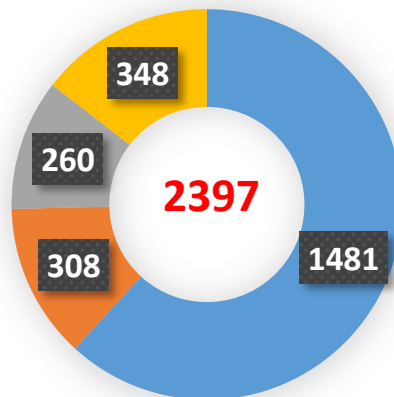
CONTROLLI DOCUMENTATI

Tipologia controlli	totali
Controlli mirati	1481
Controlli mirati funzionali	308
Controlli programmati a campione	260
Valutazioni qualità del pasto	348
Totali	2397

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. 536**

RICERCA POLIFOSFATI tot. 1

GRADO ACIDITA' tot.3

PROVA DI CESSIONE tot. 3

ISPETTIVE tot.3

LATTOBACILLI LATTOCOCCHI tot. 4

ENTEROBATTERIACEE tot.8

POTABILITA' ACQUA tot. 11

RICERCA PESTICIDI tot. 30

CHIMICHE tot. 30

MICROBIOLOGICA tot.201

TAMPONI tot.242

■ **Campionamenti acqua di rete scuole tot. 72**

Monitoraggio requisiti e gestione criticità

Requisiti/potabilità tot. 72