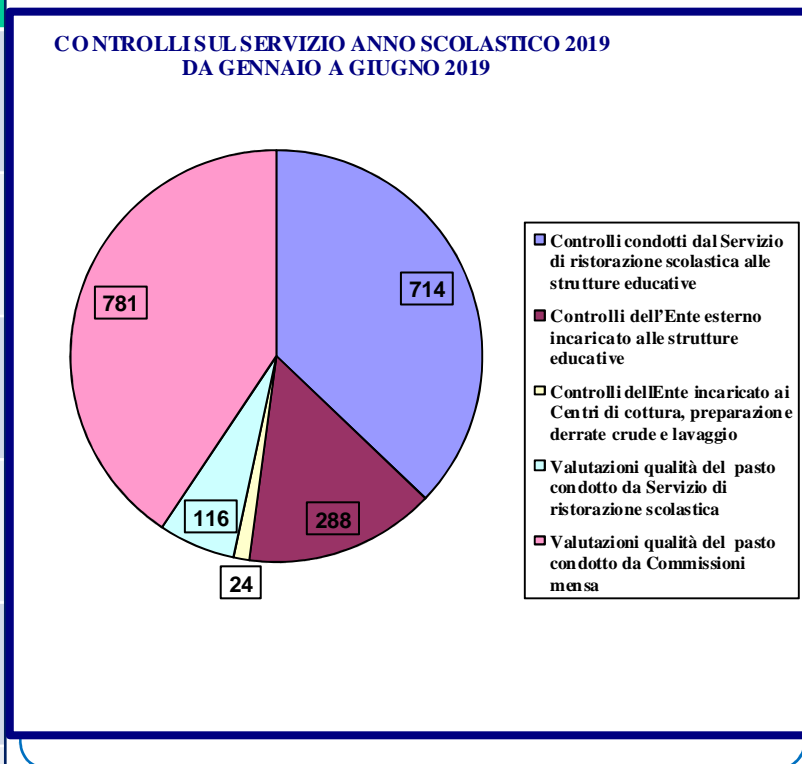


# Controlli sul Servizio da gennaio a giugno 2019

## Ristorazione Scolastica

Tipologia controlli	totali
Controlli condotti dal Servizio di ristorazione scolastica nelle strutture educative	714
Controlli dell'Ente esterno incaricato nelle strutture educative	288
Controlli dell'Ente incaricato nei Centri di cottura, preparazione derrate crude e lavaggio	24
Valutazioni qualità del pasto condotto dal Servizio di ristorazione scolastica	116
Valutazioni qualità del pasto condotto dalle Commissioni mensa	781
<b>Totali</b>	<b>1923</b>



**PIANO ANALISI**  
Campionamenti Totali 436

**Ricerca gene miostatina tot. 12**

**Allergeni glutine latte e uova tot. 12**

**Aflatossine su sfarinati tot. 1**

**Chimiche e microbiologiche acqua tot. 335**

**Ricerca Pesticidi ortofrutta tot. 17**

**Chimiche tot. 4**

**Microbiologiche tot. 17**

**Tamponi su superfici tot. 38**

Controlli/visite ispettive condotti dagli Uffici del Servizio Ristorazione scolastica e dall'Ente esterno incaricato nelle strutture educative: (refettori scuole obbligo e cucine scuole preobbligo).  
Controlli/visite ispettive condotti dall'Ente esterno incaricato presso Centri di cottura, Centri di preparazione derrate crude e Centri di lavaggio.

**Controlli analitici effettuati tramite Laboratorio convenzionato:**

- Controlli analitici su alimenti (derrate, semilavorati prodotti finiti) eseguiti da Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, a seguito di campionamenti presso cucine/centri cottura/refettori scolastici, sulla base di un piano annuale. Il programma comprende anche tamponi superficie effettuati su utensili, posateria, attrezzature, piani lavoro, ecc.
- Controlli analitici acqua di rete nelle strutture educative per il monitoraggio dei requisiti qualitativi e per gestione criticità.

## GENNAIO-GIUGNO 2019– Risultati delle verifiche effettuate

Tipologia controlli	Controlli senza riscontro di criticità	Criticità riscontrate		
		Criticità risolte senza sanzione	Criticità risolte con sanzione	Criticità in itinere
Controlli condotti dal Servizio di ristorazione scolastica nelle strutture educative	678	29	1	6
Controlli condotti dal Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino nelle strutture educative	48	56	0	2
Controlli condotti dal Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino nei Centri di cottura, preparazione derrate crude e lavaggio	1	35	0	50
Valutazioni qualità del pasto condotte dal Servizio di ristorazione scolastica	116	0	0	0
Valutazioni qualità del pasto condotte dalle Commissioni mensa	609	11	1	1
<b>Totali</b>	<b>1452</b>	<b>131</b>	<b>2</b>	<b>59</b>

I controlli nelle strutture educative svolti dal Servizio di ristorazione e dall'Ente esterno incaricato riguardano il rispetto del Capitolato, delle normative igienico sanitarie, delle temperature di preparazione somministrazione, dei requisiti previsti dall'Autocontrollo e HACCP, della predisposizione delle diete sanitarie e dei pasti alternativi, la maggior parte dei controlli ha dato esito positivo-

I controlli dell'Ente incaricato nei centri di cottura, preparazione derrate crude e lavaggio vertono su numerosi aspetti come il rispetto del Capitolato, la situazione manutentiva delle strutture e degli impianti, l'adeguatezza del manuale e delle procedure di autocontrollo, il controllo delle celle frigorifere, la corretta rotazione delle scorte e il corretto stoccaggio delle derrate alimentari , pertanto in un unico controllo possono essere riscontrate più criticità.