

ALLEGATO 6

(AL CAPITOLATO DI GESTIONE)

**ELENCO REGISTRAZIONI DISPONIBILI PRESSO LA CUCINA
DELL'AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE**

Elenco registrazioni disponibili presso la cucina dell'Amministrazione Contraente

Le seguenti registrazioni dovranno essere disponibili presso la cucina dell'Amministrazione Contraente.

Documento di registrazione		Attività oggetto di documentazione
1	Pianificazione attività da eseguire	Controllo derattizzazione / disinfestazione
2	Registrazione delle attività eseguite	
3	Planimetria con indicazione delle esche	
4	Schede Tecniche e di sicurezza dei prodotti	
5	Pianificazione attività da eseguire	Controllo pulizia e sanificazione
6	Registrazione delle attività eseguite	
7	Schede Tecniche e di sicurezza dei prodotti	
8	Pianificazione attività da eseguire	Controllo della data di scadenza dei prodotti alimentari immagazzinati
9	Registrazione delle attività eseguite	
10	Pianificazione attività da eseguire	Controllo dell'utilizzo degli scarti / recuperi di produzione
11	Registrazione delle attività eseguite	
12	Pianificazione attività da eseguire	Controllo della manutenzione ordinaria
13	Registrazione delle attività eseguite	
14	Pianificazione attività da eseguire	Controllo stato di taratura della strumentazione avente influenza sul servizio erogato
15	Registrazione delle attività eseguite	
16	Pianificazione attività da eseguire	Controllo dei CCP identificati nell'autocontrollo
17	Registrazione delle attività eseguite	
18	Pianificazione attività da eseguire	Formazione del personale
19	Registrazione delle attività eseguite	
20	Verifica di efficacia della formazione	
21	Pianificazione attività da eseguire	Controllo grammature
22	Registrazione delle attività eseguite	
23	Pianificazione attività da eseguire	Rintracciabilità alimenti (con evidenza rispetto all'utilizzo dei prodotti tradizionali tipici)
24	Registrazione delle attività eseguite	
25	Rapporto Verifica ispettiva interna (minima 1/anno)	Controllo rispetto del Capitolato