


Rapporto di Verifica del 19/04/2018

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Progetto Tecnico della RI.CA srl e Cilento Mense srl , Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Scuola Tito – centro cottura San Vito
Nr pasti: Circa 150 pasti
Persone di riferimento: Referente comunale

AUDIT SVOLTO DURANTE LA FASE DI PREPARAZIONE PASTI

	SI	NO	NA
Sono state riscontrate delle non conformità nell'espletamento delle attività controllate		✗	
Le non conformità riscontrate nelle precedenti attività sono state efficacemente risolte	✗		
E' stata verificata la gestione dei reclami dei clienti		✗	
Sono stati prelevati campioni per l'analisi: si effettuerà il campionamento durante il sopralluogo di Maggio		✗	

Sintesi dell'audit

L'audit del 19/04/2018, è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica a Tito paese.

1. PERSONALE

✓ Il personale indossava un adeguato abbigliamento da lavoro e al momento della verifica erano presenti il cuoco e l'aiuto cuoco e due addette alla somministrazione (ASM).

2. CONTROLLO INTEGRAZIONE ATTREZZATURE RISPETTO A QUELLI ESISTENTI FORNITE DAL COMUNE
ELETTRODOMESTICI

✓ Sterilizzatore coltelli – NON PRESENTE

✓ Abbattitore – NON PRESENTE

ATTREZZATURE LEGGERE

✓ Vassoio monopasto per celiaci – NON PRESENTE

3. MATERIALE DI COMUNICAZIONE

✓ E' stata fornita cartellonistica informativa riguardante le tematiche dell'educazione alimentare da esporre nei refettori.

4. CONTROLLO MATERIE PRIME

Il controllo è stato eseguito verificando i prodotti che l'ATI ha provveduto ad inserire nell'offerta tecnica, si riportano di seguito i prodotti proposti:

PRODOTTI INDICATI IN OFFERTA TECNICA	TIPOLOGIA	C	NC	N.P.	NOTE
Olio extravergine	Biologico	X			
<u>Orzo e farro</u>	<u>Biologico</u>			<u>X</u>	<u>Non è inserito in menù</u>
Farine	Biologica	X			
Legumi	Biologici	X			
Uova	Biologiche	X			
Ortaggi surgelati	Biologici	X			A marchio Orogel come da offerta tecnica
Riso	Biologico	X			
Pomodori pelati	Biologici	X			
Passata di pomodoro	Biologici	X			
Patate	Biologiche	X			Biologiche presso la cucina di San Vito e non bio presso la cucina di Tito scalo
Burro	Biologico			X	
Latte	Biologico			X	
Pasta di Gragnano Pasta locale	Igp Prodotto locale	X			Pasta biologica
Arance di Sicilia	Fornitore locale Igp	X			Arance provenienza Sicilia
Mela della Val di Non	Dop			X	
* Mela annurca campana	Dop			X	
* Limoni di Sorrento	Igp			X	

Parmigiano Reggiano Grana Padano	Dop	X			Presente in struttura Parmigiano Reggiano biologico
Melanzana rossa di Rotonda *	Prodotti locali e Dop				
Cipolla rossa di Tropea *	igp			X	
Kiwi di Latina	Igp	X			
Formaggi freschi	Prodotti locali				Non tutti i formaggi presenti sono di origine locale
Carne rossa	Prodotto locale (nati/allevati /macellati in loco)				Fornitore locale e carne di origine nazionale.
Lonza	Prodotto locale (nati/allevati /macellati in loco)			X	Prodotto di origine Nazionale
Carne bianca	Fornitore locale			X	
Pane /prodotti da forno	Panificio locale	X			
Aromi e odori	Prodotti locali – km 0	X			

Nota: L'azienda non riesce a reperire le materie prime indicate con il *, pertanto a seguito della riunione avvenuta presso la sede comunale saranno fornite le medesime materie prime con merceologi convenzionale.

Segnalazioni in merito alle materie prime:

1. **PROSCIUTTO COTTO:** Si è verificato che il prosciutto cotto somministrato è di massima qualità, così come indicato da capitolato.

Fornito **PROSCIUTTO COTTO ROVAGNATI**, senza polifosfati aggiunti, derivate del latte e glutine.



Rapporto di Verifica del 19/04/2018

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Progetto Tecnico della RI.CA srl e Cilento Mense srl , Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Scuola Tito Scalo
Nr pasti: Circa 200 pasti
Persone di riferimento: Referente comunale

AUDIT SVOLTO DURANTE LA FASE DI PREPARAZIONE PASTI

	SI	NO	NA
Sono state riscontrate delle non conformità nell'espletamento delle attività controllate	X		
Le non conformità riscontrate nelle precedenti attività sono state efficacemente risolte	X		
E' stata verificata la gestione dei reclami dei clienti		X	
Sono stati prelevati campioni per l'analisi: si effettuerà il campionamento durante il sopralluogo di Maggio		X	

Sintesi dell'audit

L'audit è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica a Tito scalo.

Nello specifico si è proceduto alla verifica di quanto di seguito descritto:

1. PRESENZA DEL PERSONALE

Il personale indossava un adeguato abbigliamento da lavoro e al momento della verifica erano presenti il cuoco e l'aiuto cuoco e una ASM.

2. CONTROLLO INTEGRAZIONE ATTREZZATURE RISPETTO A QUELLI ESISTENTI FORNITE DAL COMUNE

ELETTRODOMESTICI

- ✓ Carrelli termici – NON PRESENTI (TITO SCALO – SCUOLA ELEMENTARE)
- ✓ Sterilizzatore coltelli – NON PRESENTE
- ✓ Bilancia professionale – NON PRESENTE

ATTREZZATURE LEGGERE

- ✓ Taglieri HACCP – NON PRESENTI
- ✓ Bicchieri e piatti fondi in melamina – SOSTITUITI in tutti i refettori

I punti 3 - 4 sono i medesimi evidenziati presso la scuola di Tito paese.

NOTA: In merito alla procedura di sanificazione della cucina si comunica che la ditta, in linea a quanto offerta in gara d'appalto, utilizza prodotti ECOLABEL.



In data **27 Aprile 2018** si è svolta una riunione presso la sede comunale di Tito con i rappresentanti della Commissione Mensa, della ditta di ristorazione, la responsabile del servizio Dott.ssa Gaetana Buonansegna e l'Assessore Fabio Laurino, in questa sede si è concordato di:

- ✓ Definire un **elenco di prodotti** di derrate approvate dal Committente, riportante tutti i prodotti in uso, inclusa specifica descrizione rispetto a tipologia di prodotto, marchio, produttore, ingredienti, provenienza;
- ✓ Installare le attrezzature mancati prima della fine dell'anno scolastico in corso;
- ✓ Sostituire i piatti fondi e piani di melamina con quelli di porcellana.

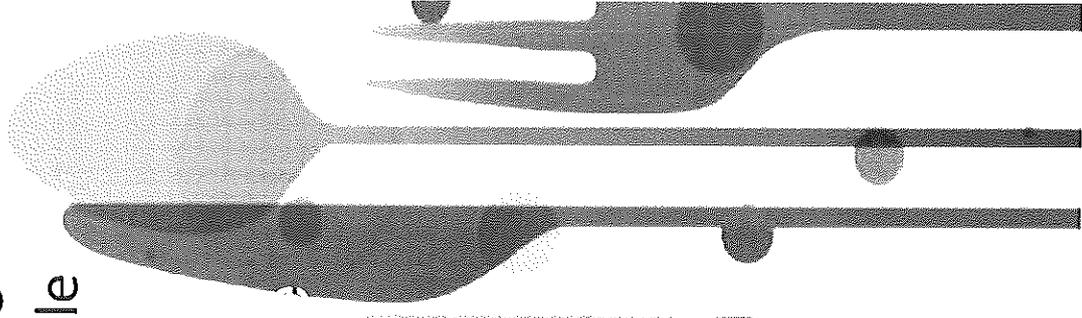
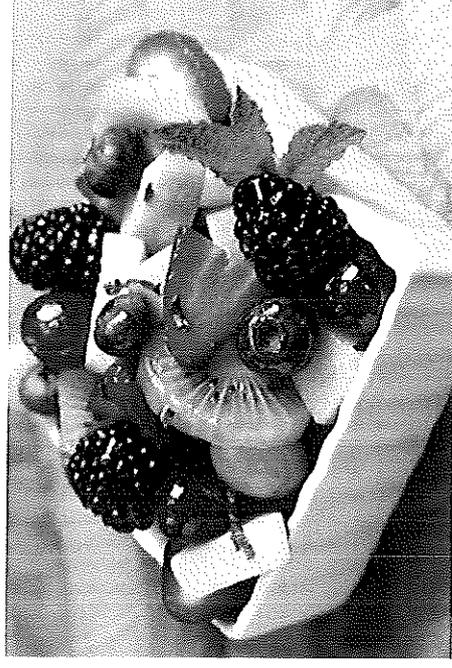
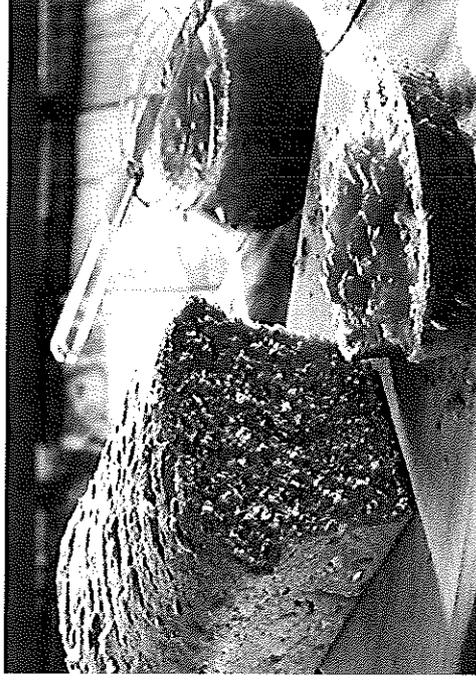
CONCLUSIONI

L'audit svolto presso le strutture sopraindicate ha evidenziato una buona gestione del servizio mensa.

Dott.ssa Tiziana Piccininno
Tecnologa Alimentare
Ambroalimenta srls

L'Orchestra della merenda

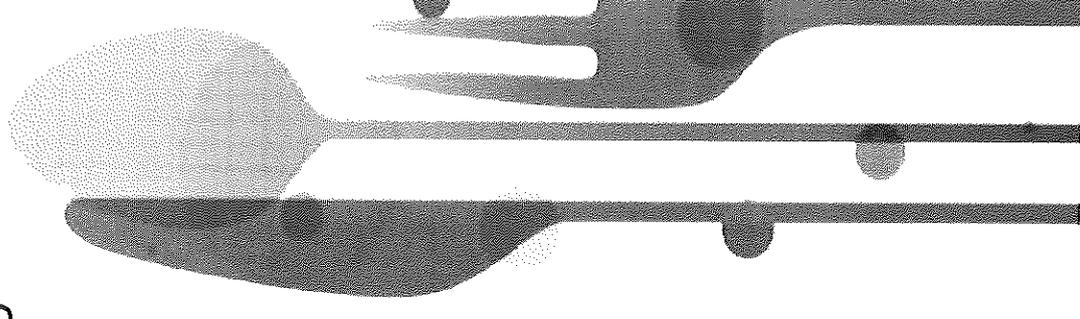
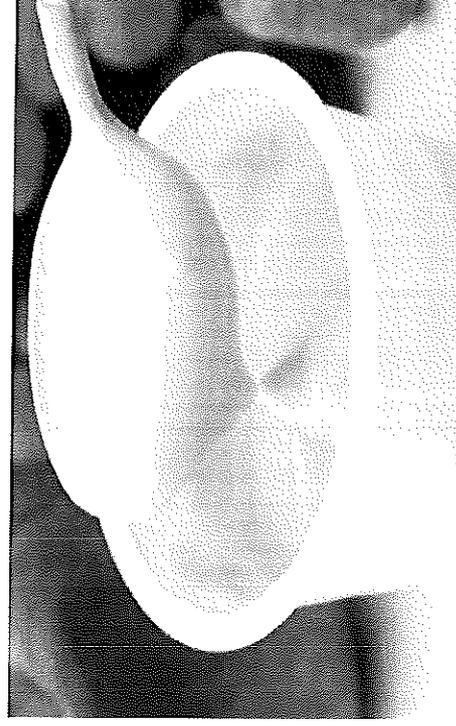
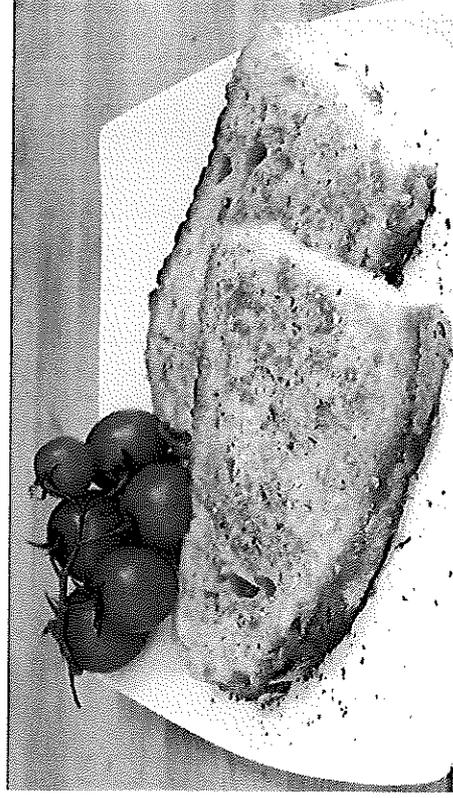
Senza sostituirsi alla prima colazione, lo spuntino **non deve avere un apporto calorico eccessivo**. Dovrebbe fornire, infatti, il 5-10% delle calorie giornaliere e oscillare, in base all'età, tra le 100-125 calorie di un bambino di 6 anni e le 180-200 di un adolescente».



L'Orchestra della merenda

OBIETTIVO

- Trasformare la merenda del mattino in uno spuntino leggero e di elevata qualità nutrizionale e sensoriale
- Offrire una merenda uguale per tutti



MENU DELLA MERENDA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
FRUTTA	YOGURT	BRUSCHETTA AL POMODORO / PANE CON MARMELLATA	FRUTTA	YOGURT

