

Rapporto di Verifica del 20/12/2018

<i>Tipo di audit:</i>	Verifica ispettiva interna
<i>Norma di riferimento:</i>	Capitolato d'Appalto, Progetto Tecnico della RI.CA srl e Cilento Mense srl , Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
<i>Centro cottura:</i>	Tito Scalo – Centro Cottura con servizio di somministrazione in loco e pasti in asporto
<i>Persone di riferimento:</i>	Referente comunale

AUDIT SVOLTO DURANTE LA FASE DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE 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 <i>n. 1 analisi microbiologica su un prodotto finito e n. 1 tampone superficie e n.1 mano operatore</i>		×	

Al fine di evidenziare al meglio i risultati dei report, tutti i punti sono schematizzati in tabelle riportando le NON CONFORMITA'/ CONFORMITA' secondo il seguente punteggio:

1= NON CONFORMITA'

0,5 = SEGNALAZIONE

0= NESSUNA NON CONFORMITA'

1= CONFORMITA'

0,5 = SEGNALAZIONE

0= NESSUNA CONFORMITA'

Si è proceduto alla verifica di quanto di seguito descritto:

PRESENZA DEL PERSONALE - AREA 1

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO
RESPONSABILE DEL SERVIZIO	
CUOCO	1
AIUTO CUOCO	1
ASM	1
ASM	1
TOTALE	4

CONFORMITA' PERSONALE – AREA 1

	CONFORME	NON CONFORME
Personale in numero rispondente all'organico:	1	
Utilizzo indumenti idonei:	1	
TOTALE	2	0

CONFORMITA' LOCALI REFETTORIO E ZONA LAVAGGIO – AREA 1

	CONFORME	NON CONFORME
Pulizia pavimenti, pareti, porte, finestre e suppellettili	1	
Usura pavimenti, pareti, porte, finestre	1	
Pulizia e ordine superfici di lavoro	1	
Reti anti-insetto alle finestre in buone condizioni	1	
Rifiuti collocati in contenitori richiudibili	1	
TOTALE	5	0

CONFORMITA' ATTREZZATURE E UTENSILI – AREA 1

	CONFORME	NON CONFORME
Attrezzature in buono stato	1	
Attrezzature: pulizia	1	
Arredi sufficienti per il numero di alunni	1	

TOTALE	3	0
---------------	----------	----------

Nota: il cuoci pasta non è attualmente utilizzato per un problema tecnico.

PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO - AREA 2

	CONFORME	NON CONFORME
Presenza di moduli aggiornati	1	
Registrazione eseguite correttamente	1	
Procedure adeguate applicate	1	
Non conformità delle visite precedenti risolte	1	
TOTALE	4	0

CONFORMITA' DI GESTIONE DEGLI ALIMENTI DURANTE LO STOCCAGGIO - AREA 2

	CONFORME	NON CONFORME
Stoccaggio materie prime in magazzino	1	
Stoccaggio materie prime a temperatura controllata (frigorifero)	1	
Stoccaggio semilavorati	1	
Stoccaggio pasto test	1	
TOTALE	4	0

CORRISPONDENZA FORNITURA AL CAPITOLATO D'APPALTO E OFFERTA TECNICA – AREA 3

	CONFORME	NON CONFORME
Materia prima corrispondente al capitolato e offerta tecnica (1)	1	
Non conformità delle visite precedenti risolte	1	
TOTALE	2	0

(1) Di seguito la specifica delle materie prime conformi/ non conformi.

CONTROLLO MATERIE PRIME – AREA 3

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 origine Italia	Biologico	X			
Orzo e farro	Biologico			X	
Farine	Biologica			X	
Legumi	Biologici	X			
Uova	Biologiche	X			
Ortaggi surgelati	Biologici	X			
Riso	Biologico	X			
Pomodori pelati	Biologici	X			
Passata di pomodoro	Biologici	X			
Patate	Biologiche	X			
Burro	Biologico			X	
Latte	Biologico			X	
Pasta di Gragnano Pasta locale	igp Prodotto locale	X			<i>Pasta Molisana biologica – grano 100% italiano</i>
Arance di Sicilia	Fornitore locale Igp				
Mela della Val di Non	Dop			X	
Mellanurca campana	Dop			X	<i>Sostituiti con prodotti convenzionali della medesima merceologia</i>
Limoni di Sorrento	Igp			X	<i>Sostituiti con prodotti convenzionali della medesima merceologia</i>
Parmigiano Reggiano Grana Padano	Dop				<i>Nota: Da capitolato esclusiva fornitura di Parmigiano 24 mesi</i>
Melanzana rossa di Rotonda	Prodotti locali e Dop			X	<i>Sostituiti con prodotti convenzionali della medesima merceologia</i>
Cipolla rossa di Tropea	igp			X	<i>Sostituiti con prodotti convenzionali della medesima merceologia</i>
Kiwi di Latina	Igp			X	
Formaggi freschi	Prodotti locali			X	

Carne rossa	Prodotto locale (nati/allevati /macellati in loco)			X	
Lonza	Prodotto locale (nati/allevati /macellati in loco)			X	
Carne bianca	Fornitore locale	X			fornitore locale prodotto nazionale
Pane /prodotti da forno	Panificio locale	X			
Aromi e odori	Prodotti locali – km 0	X			

II MENU DEL GIORNO (si intende conforme anche in caso di variazioni concordate con ufficio comunale) – **AREA 3**

	CONFORME	NON CONFORME
1° piatto	1	
2° piatto	1	
Contorno	1	
Frutta	1	
TOTALE	4	0

Si segnala che per il giorno del sopralluogo è stato somministrato il menù speciale per le festività natalizie che ha previsto: lasagna – mozzarella – pomodori – frutta - dolce (pandoro). In più la ditta ha regalato ad ogni bambino un Babbo Natale di cioccolato.



DIETE SANITARIE ETICHE E RELIGIOSE – AREA 3

	CONFORME	NON CONFORME (DIETE MANCANTI)	
Diete speciali		mediche	religiose
	1		1
TOTALE	1	1	

Non è stata rilevata la presenza di una tabella dietetica specifica per le diete religiose.

Rapporto di Verifica del 20/12/2018

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 Paese** con produzione e somministrazione in loco

Persone di riferimento: Referente comunale

AUDIT SVOLTO DURANTE LA FASE DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE 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: in programmazione a Dicembre 2018		X	

PRESENZA DEL PERSONALE - AREA 1

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO
RESPONSABILE DEL SERVIZIO	
CUOCO	1
AIUTO CUOCO	1
ADDETTE MENSA	1
TOTALE	3

CONFORMITA' PERSONALE – AREA 1

	CONFORME	NON CONFORME
Personale in numero rispondente all'organico:	1	
Utilizzo indumenti idonei:	1	
TOTALE	2	0

CONFORMITA' LOCALI REFETTORIO E ZONA LAVAGGIO – AREA 1

	CONFORME	NON CONFORME
Pulizia pavimenti, pareti, porte, finestre e suppellettili	1	
Usura pavimenti, pareti, porte, finestre	1	
Pulizia e ordine superfici di lavoro	1	
Reti anti-insetto alle finestre in buone condizioni	0,5	
Rifiuti collocati in contenitori richiudibili	0,5	
TOTALE	4	0

CONFORMITA' ATTREZZATURE E UTENSILI – AREA 1

	CONFORME	NON CONFORME
Attrezzature in buono stato	1	
Attrezzature: pulizia	1	
Arredi sufficienti per il numero di alunni	1	
TOTALE	3	0

PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO - AREA 2

	CONFORME	NON CONFORME
Presenza di moduli aggiornati	1	
Registrazione eseguite correttamente	1	
Procedure adeguate applicate	1	
Non conformità delle visite precedenti risolte	1	
TOTALE	4	0

CONFORMITA' DI GESTIONE DEGLI ALIMENTI DURANTE LO STOCCAGGIO - AREA 2

	CONFORME	NON CONFORME
Stoccaggio materie prime in magazzino	1	
Stoccaggio materie prime a temperatura controllata (frigorifero)		1
Stoccaggio semilavorati	1	
Stoccaggio pasto test	1	
TOTALE	3	1

N.C Presenza di imballaggio secondario e terziario delle materie prime in frigorifero. Tutti i prodotti devono essere stoccati in frigorifero unicamente con l'imballaggio primario



CORRISPONDENZA FORNITURA AL CAPITOLATO D'APPALTO E OFFERTA TECNICA – AREA 3

	CONFORME	NON CONFORME
Materia prima corrispondente al capitolato e offerta tecnica (1)	1	
Non conformità delle visite precedenti risolte	1	
TOTALE	2	0

II MENU DEL GIORNO (si intende conforme anche in caso di variazioni concordate con ufficio comunale) – AREA 3

	CONFORME	NON CONFORME
1° piatto	1	
2° piatto	1	
Contorno	1	
Frutta	1	
TOTALE	4	0

Si segnala che per il giorno del sopralluogo è stato somministrato il menù speciale per le festività natalizie che ha previsto: Lasagna – mozzarella – pomodori – frutta - dolce (pandoro). In più la ditta ha regalato a ogni bambino un Babbo Natale di cioccolato.

DIETE SANITARIE ETICHE E RELIGIOSE – AREA 3

	CONFORME	NON CONFORME (DIETE MANCANTI)	
Diete speciali		mediche	religiose
	1		1
TOTALE	1	1	

Non è stata rilevata la presenza di una tabella dietetica specifica per le diete religiose.

SEGNALAZIONI

Durante il sopralluogo sono state intervistate delle insegnanti per la rilevazione della qualità complessiva della mensa scolastica di Tito paese, si è rilevato che:

1. Il pane per i celiaci non è imbustato singolarmente ma somministrato in un tovagliolo di carta;
2. Ai bambini celiaci non vengono somministrati i legumi. Si richiede la fornitura di legumi che non abbiano possibili contaminazioni con il glutine
3. Per i bambini che seguono la dieta religiosa viene somministrato sempre un formaggio spalmabile al posto della carne. Quindi si richiede una tabella specifica in cui le sostituzioni siano alternate;
4. Viene somministrato ad ogni bambino mezza mela e mezza pera, mentre la banana viene data per intero.

CONCLUSIONI

L'audit svolto ha evidenziato un'ottima gestione della mense scolastiche del Comune di Tito. Si sottolinea che in questo sopralluogo non sono state riscontrate non conformità sulle forniture.

Si chiede alla ditta di rispondere nel più breve tempo possibile alle segnalazioni evidenziate dalle insegnanti.

Dott.ssa Tiziana Piccinino
Tecnologa Alimentare
Ambroalimenta srls