



COMUNE DI TITO

85050 TITO - PZ - Via Municipio,1 - tel. 0971.796211 - fax 0971.794489

partita iva 00128970761

www.comune.tito.pz.it

OGGETTO: Verbale della Commissione Mensa Scolastica.

L'anno duemilasedici il giorno ventisei del mese di gennaio alle **ore 17,30** nella Sala Masini del Comune di Tito, si tiene la seduta della Commissione mensa scolastica. Presiede la Commissione la Dott.ssa Marino, in qualità di Responsabile del Servizio Affari Generali;

sono presenti:

- Dott.ssa Giuseppina LAURINO;
- Sig. Giuseppe PISANI;
- Sig. Salvatore SACCOMANNO.

Viene posta al primo punto dell'ordine del giorno, la richiesta di variazione menù fatta pervenire dalla Ditta CE.RI.SA, con nota del 19/01/2016 prot. 788.

La Commissione approva la richiesta di variazione del menù che prevede la sostituzione del *riso al forno* con il *risotto al pomodoro*, ogni giovedì della seconda settimana del mese.

Si da mandato agli Uffici competenti per tutte le comunicazioni del caso.

Il rappresentante della Ditta CE.RI.SA, Sig. SACCOMANNO Salvatore, anticipa la richiesta di variazione alla prima settimana del mese (menù invernale) della *lonza di maiale* con il *polpettone*, richiesta alla quale seguirà formale comunicazione da parte della Ditta.

La Commissione approva.

Di seguito la Commissione approva di dare indicazione alle inservienti, di servire i pasti prima agli alunni di età inferiore per una maggiore regolarizzazione del servizio.

Infine nell'ottica del miglioramento del servizio, viene posta la questione della somministrazione della frutta non sbucciata agli utenti della scuola primaria.

La Commissione decide di dare mandato alla Ditta di somministrare frutti facilmente sbucciabili (banane, mandarini) o consumabili, previo lavaggio accurato, con la buccia.

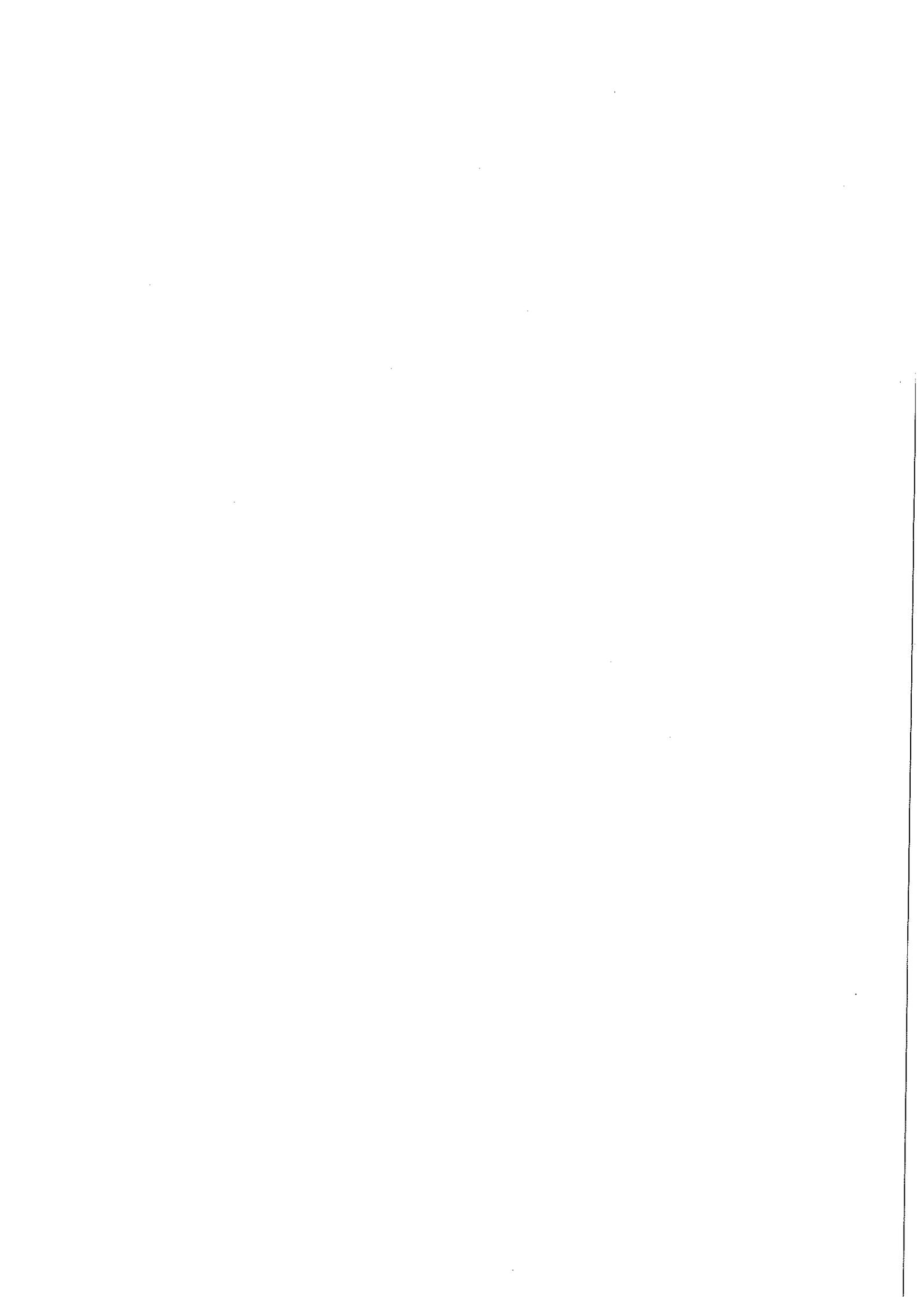
Alle ore 18,30, non essendoci più argomenti all'ordine del giorno, la seduta viene dichiarata sciolta e chiusa.

Letto, confermato e sottoscritto.

F.to Dott.ssa Giuseppina LAURINO _____

F.to Sig. Giuseppe PISANI _____

F.to Sig. Salvatore SACCOMANNO _____



Comune di Tito

Palazzo civico
via Municipio, 1
85050 Tito (Pz)
tel. 0971 796211
www.comune.tito.pz.it



c.f.e p.iva 00128970761

Oggetto: Verbale della Commissione Mensa Scolastica.

L'anno duemiladiciassette il giorno quattordici del mese di marzo alle ore 10,30 presso la sede Comunale, si tiene la seduta della Commissione Mensa Scolastica. Presiede la Commissione la Dott.ssa Gaetana BUONANSEGNA, in qualità di Responsabile del Servizio Affari Generali;

sono presenti:

- Dott.ssa Giuseppina LAURINO
 - Prof.ssa Pervinca Cinzia MAURO
 - Sig.ra Fabiana TISCIONE
 - Sig.ra Maria MARTA
 - Sig. Salvatore SACCOMANNO
- È presente l'Assessore Fabio LAURINO.

Viene posto in discussione il problema inerente le lische nel pesce, e si decide di apportare le variazioni al menù approvate dall'ASP di Potenza come di seguito elencate:

- 1- Sostituzione del pesce Nasello con filetto di Platessa;
- 2- Rosbif di tacchino;
- 3- Bocconcini di tacchino al latte con il pollo.

Alle ore 12,00, non essendoci più argomenti da trattare, la seduta viene dichiarata sciolta e chiusa.

Letto, confermato e sottoscritto

Dott.ssa Giuseppina LAURINO

Prof.ssa Pervinca Cinzia MAURO

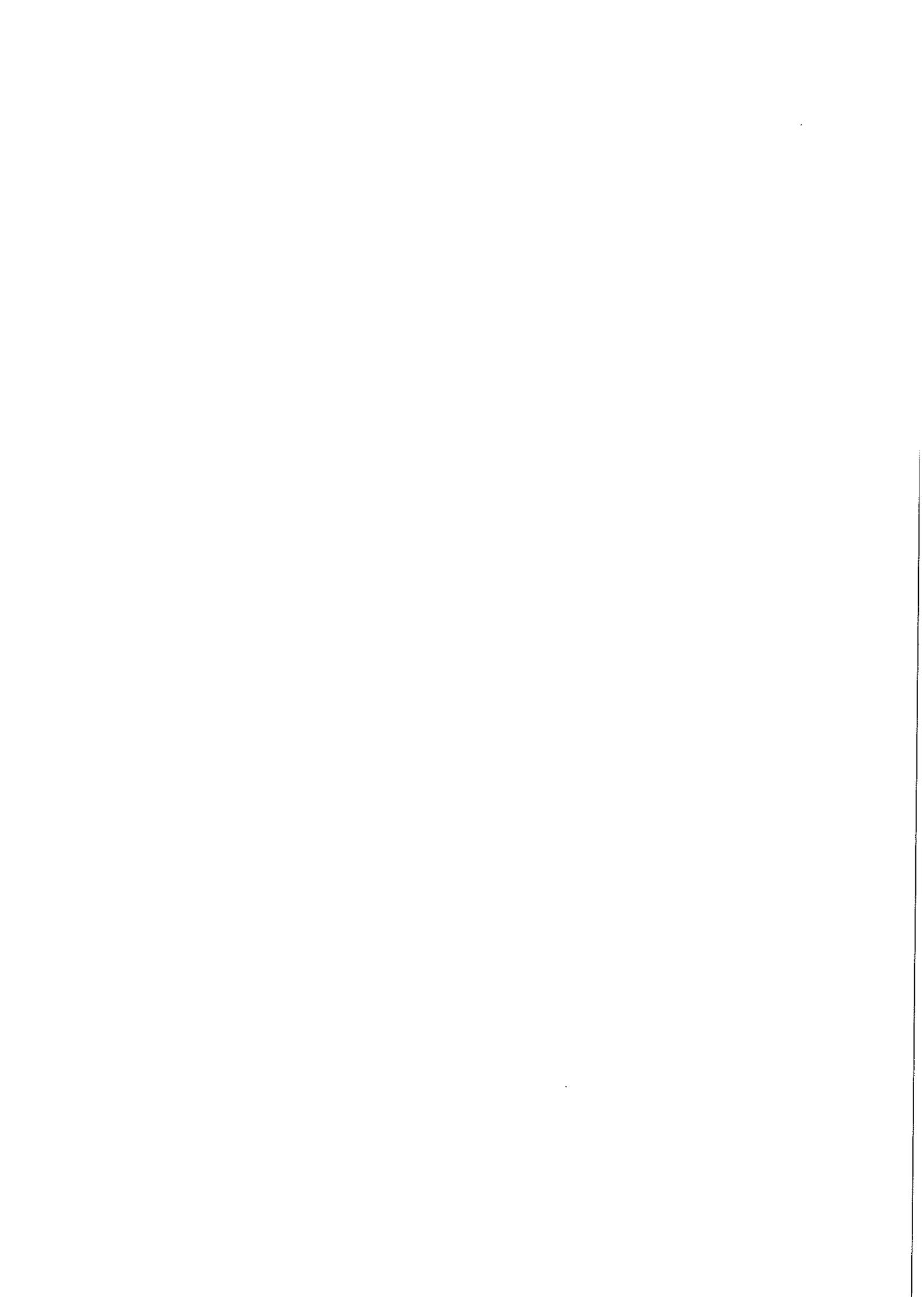
Sig.ra Fabiana TISCIONE

Sig.ra Maria MARTA

Sig. Salvatore SACCOMANNO

La Responsabile del Servizio

Dott.ssa Gaetana BUONANSEGNA



Comune di Tito

Palazzo civico
via Municipio, 1
85050 Tito (Pz)
tel. 0971 796211
www.comune.tito.pz.it



c.f.e p.iva 00128970761

Oggetto: Verbale della Commissione Mensa Scolastica.

L'anno duemiladiciassette il giorno undici del mese di aprile alle ore 11,00 presso la sede Comunale, si tiene la seduta della Commissione Mensa Scolastica. Preside la Commissione l'Assessore Fabio LAURINO;

sono presenti:

-Dott.ssa Giuseppina LAURINO

-Sig.ra Fabiana TISCIONE

-Sig.ra Maria MARTA

L'Assessore Fabio LAURINO comunica ai presenti che ad oggi non si registrano problematiche inerente il servizio Mensa Scolastica.

La Commissione si autoconvoca per il giorno 27 aprile p.v., per effettuare un sopralluogo presso le mense di Tito e Tito Scalo al fine di verificare lo svolgimento del servizio.

Si prende atto della nota trasmessa dalla ditta CE.RI.SA. (allegata al presente verbale) circa la presenza di persone non autorizzate nei locali destinati alla preparazione e somministrazione dei pasti.

Alle ore 11,45, non essendoci più argomenti da trattare, la seduta viene dichiarata sciolta e chiusa.

Lett, confermato e sottoscritto

Assessore Fabio	LAURINO	_____
Dott.ssa Giuseppina	LAURINO	_____
Sig.ra Fabiana	TISCIONE	_____
Sig.ra Maria	MARTA	_____

Comune di Tito

Proprietà della eMail:

Data di Spedizione 21/03/17 13:26:13

Tipo posta-certificata

Mittente cerisasrl@pec.it

Autore anlaurino

Oggetto POSTA CERTIFICATA: Comunicazione di servizio

Testo

Alla c.a. della Dott.ssa Gaetana Buonansegna.

La presente per comunicare che presso la Scrivente è stato appurato, attraverso controlli interni, che persone non autorizzate

fanno ingresso in modo arbitrario nei locali destinati alla preparazione e somministrazione dei pasti. Nel clima di collaborazione

auspicato, chiediamo a Codesta Amministrazione di far presente, a chi di dovere, che l'ingresso nei locali cucina e refettori è

permesso unicamente al personale aziendale, alla Responsabile del Servizio ed eventualmente a richiesta dei componenti della

Commissione Mensa, oltre che ai Controlli Ufficiali competenti.

Tale precisazione è doverosa da parte della nostra Azienda al fine di tutelare il lavoro degli operatori oltre che assicurare la

salubrità degli ambienti, come da norme vigenti in fatto di prassi igienico-sanitarie, ed in generale salvaguardare la sicurezza dei luoghi.

Tanto si trasmette per quanto di competenza.



Comune di Tito



c.118L.0003951/2017
PiL.G.0003951/2017 - E - 21/03/2017 15:07:09
Smistamento: SETTORE_1_AFFARI_GENERALI

l'Amministratore Unico
Emanuela Terzo

CE.RI.SA. S.R.L.
Contrada Episcopani n° 4 - 87050 Rovito (CS)
Tel. 0984/433288 - Fax 0984/433928
mail: info@cerisasrl.it - cerisasrl@virgilio.it
PEC: cerisasrl@pec.it
Partita IVA - Codice Fiscale: 03380030787

AVVERTENZA PRIVACY CE.RI.SA.S.R.L. (D.LGS. N. 196/03)

Questo messaggio di posta elettronica e i relativi allegati possono contenere dati personali e informazioni di carattere confidenziale rivolte esclusivamente al destinatario. Sono pertanto, vietati uso, diffusione, distribuzione o riproduzione da parte di ogni altro soggetto non autorizzato. Nel caso di ricevimento per errore, siete pregati di segnalarlo immediatamente al mittente e distruggere quanto ricevuto - allegati inclusi - senza farne copia. Utilizzare questo messaggio ed i relativi allegati senza autorizzazione costituisce violazione della riservatezza della corrispondenza e trattamento illecito di dati personali.

This message and its attachments contain information which may be of privileged and/or confidential nature. If you are not the intended recipient of this message, please inform us immediately at the a.m. address and destroy any copy of this message and its attachments. Thank you.

Allegati:
originalMessage.eml

Smistamento/Altri destinatari interni

Ufficio_Giunta
SETTORE_1_AFFARI_GENERALI





Rapporto di Verifica del 31/10/2016

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Progetto Tecnico della Scamar e A.S. catering, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Scuola Tito
Nr pasti: 234 Totali (87 pasti materne e 8 adulti – 130 pasti elementari e 9 adulti)
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: campionamento non in programmazione		X	
Campioni:			

Sintesi dell'audit

L'audit del 31/10/2016, è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica a Tito paese.

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

1. PRESENZA DEL PERSONALE

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO
RESPONSABILE DEL SERVIZIO	
CUOCO	1
AIUTO CUOCO	1
ADDETTE MENSA	2
TOTALE	4

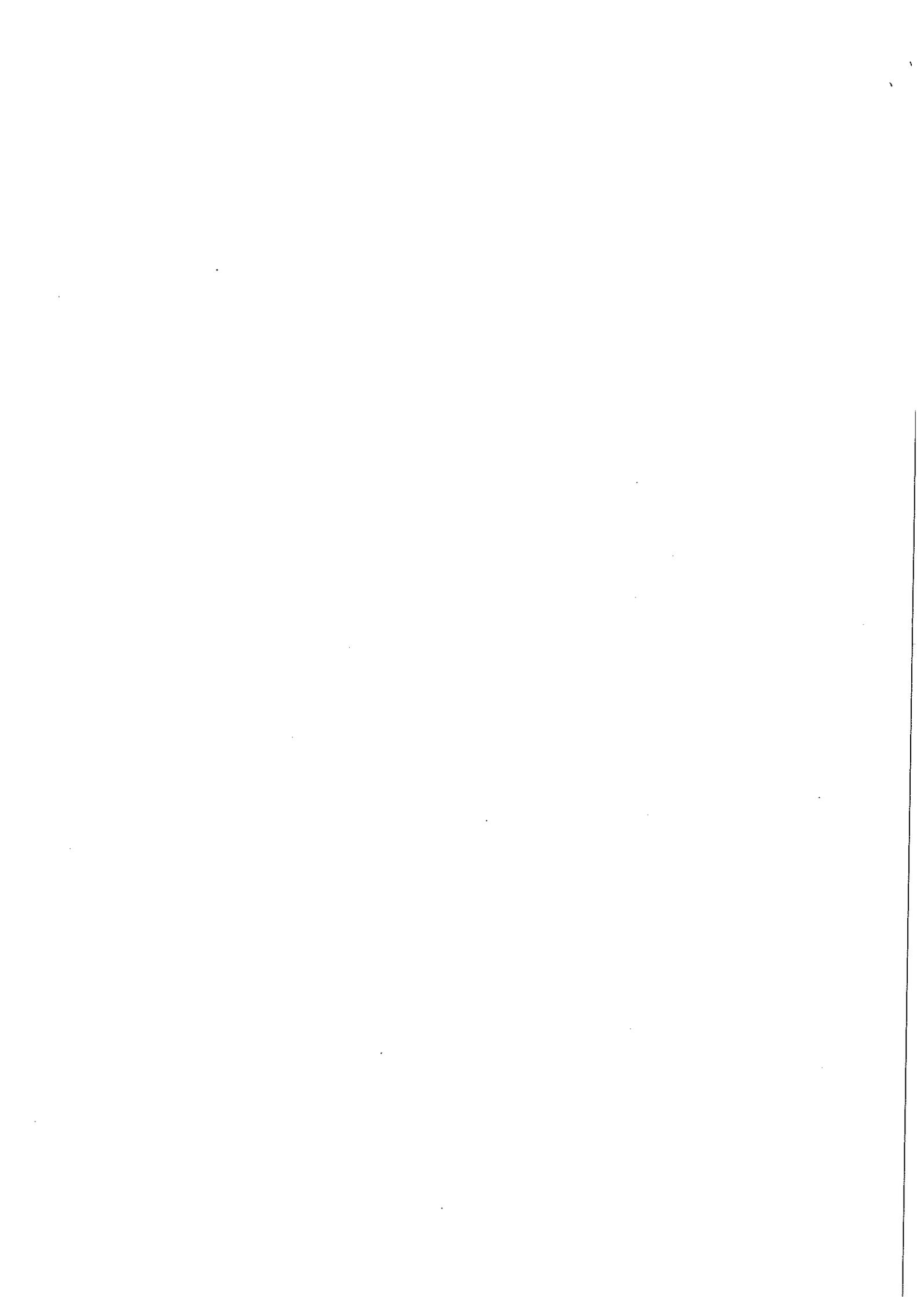


Comune di Tito



c_1181_0018059/2016

Pr.G.0018059/2016 - E - 14/11/2016 09:53:44
Smistamento: SETTORE_1_AFFARI_GENERALI



2. FORMAZIONE DEL PERSONALE

In sede sono presenti gli attestati di formazione del personale così come *previsto dalle DGR n. 1484/2010 e 1288/2011 datati 9 Ottobre 2015*:

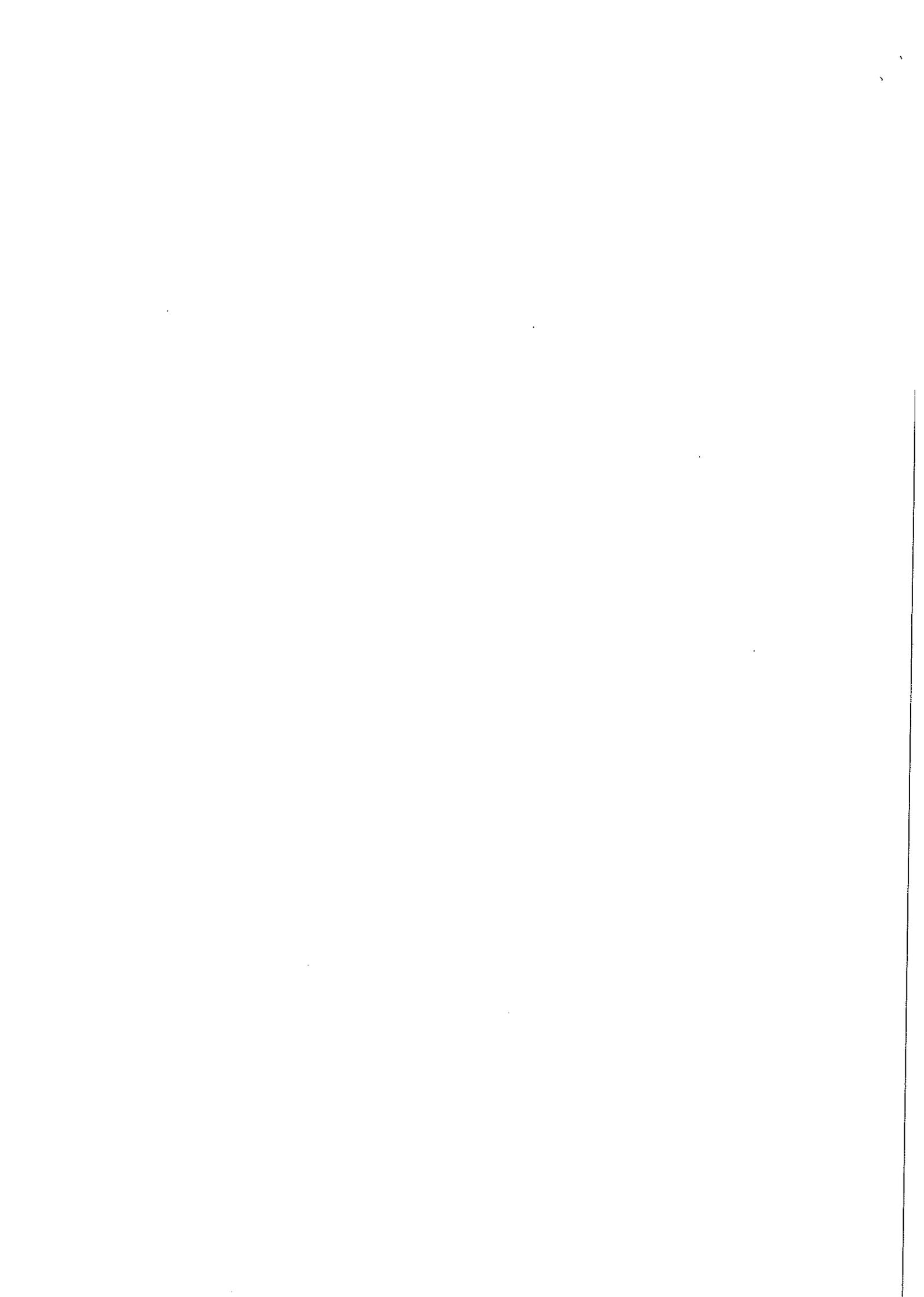
Si specifica che dal manuale d'autocontrollo presente in cucina la formazione è prevista annualmente, pertanto si chiede quando sarà programmato il prossimo incontro formativo.

3. CONTROLLO MATERIE PRIME

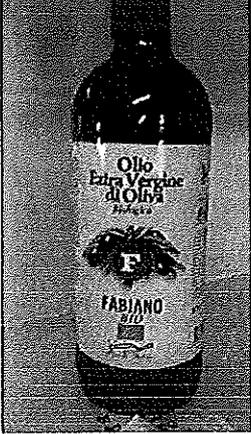
Il controllo è stato eseguito verificando i prodotti che l'ATI ha provveduto ad inserire nell'offerta tecnica, si riportano di seguito i prodotti proposti

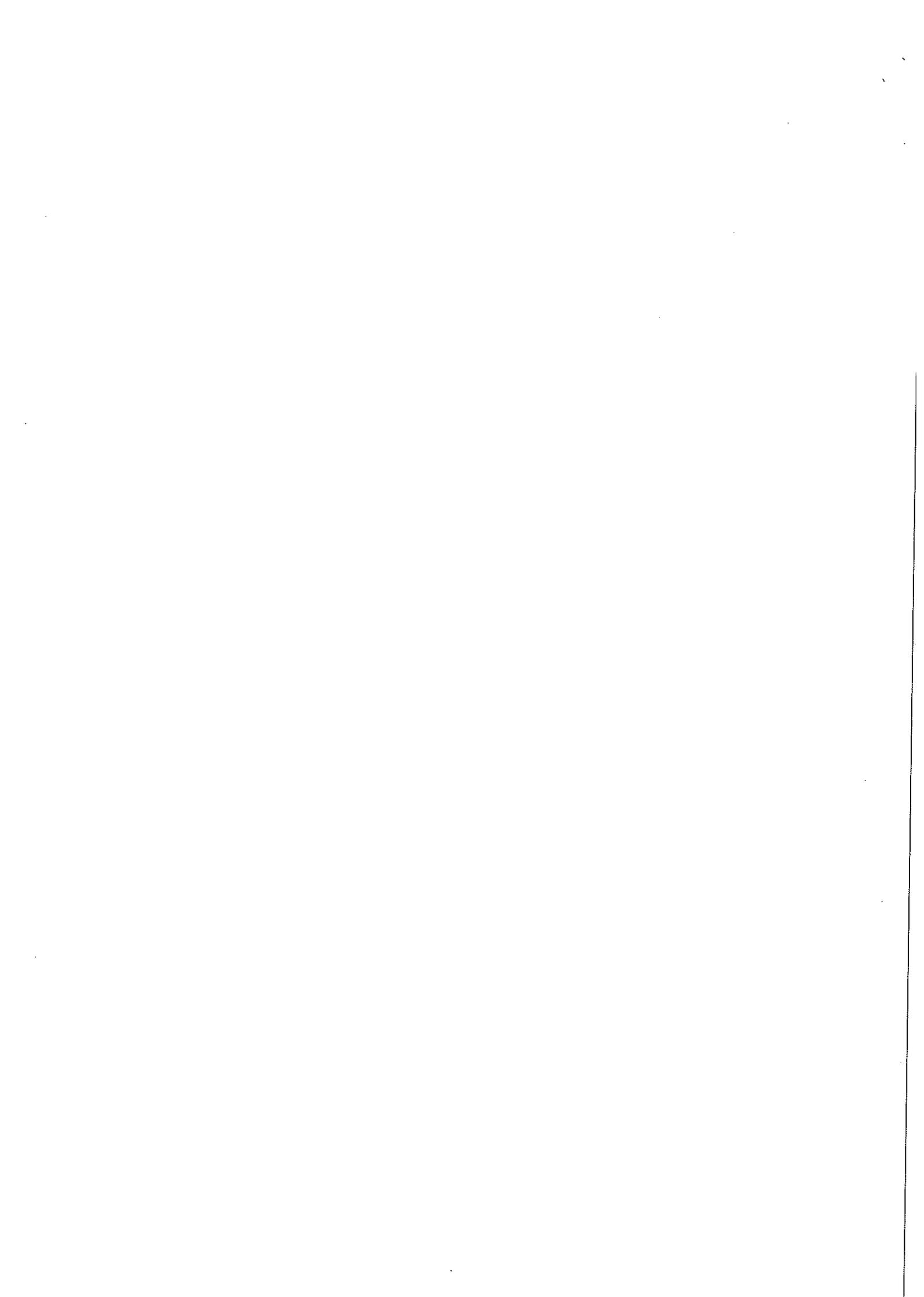
L'ATI ha provveduto a scegliere altri prodotti da inserire nel menù:

	Prodotto	Tipologia	Azienda Produttrice/Trasformatrice
1	Arance	Bio/Km 0	Bubbico Giulia Maria - Montescaglioso (MT)
2	Clementine	Bio/Km 0	Bubbico Giulia Maria - Montescaglioso (MT)
3	Latte ovino	Bio/Km 0	Tosa Snc di Troiano - S.Paolo Albanese (PZ)
4	Limoni	Bio/Km 0	Bubbico Giulia Maria - Montescaglioso (MT)
5	Mandarini	Bio/Km 0	Bubbico Giulia Maria - Montescaglioso (MT)
6	Mele	Bio/Km 0	Ungaro Valentino - Pignola (PZ)
7	Albicocche	Bio/Km 0	Agricola Brio-Mazzotta - Montescaglioso (MT)
8	Aromi (sedano, cipolle, prezzemolo, aglio, origano)	Bio/Km 0	Scalcione Nicola (MT)
9	Pere	Bio/Km 0	Scalcione Nicola (MT)
10	Pasta di Semola di frumento duro, secca ed integrale	Bio/Km 0	Pastificio De Sortis S.r.l. - Pietragalla (PZ)
11	Pasta fresca	Bio/Km 0	Bio Pasta S.n.c. - Tito (PZ)
12	Zucchine	Bio/Km 0	Campoverde Policoro Soc. Coop.Va-Policoro (MT)
13	Melanzane	Bio/Km 0	Campoverde Policoro Soc. Coop.Va-Policoro (MT)
14	Pane, panini, pane grattugiato	Bio/Km 0	Antonio Buono & C. S.n.c. - Tito (Pz)
15	Mozzarella	Bio/Km 0	Caseificio Salvia Maria - Tito (Pz)
16	Ricotta	Bio/Km 0	Caseificio Salvia Maria - Tito (Pz)
17	Pollo	Bio/Km 0	Azienda Agr. Rossi Antonio - Chiaromonte (Pz)
18	Grana Padano	DOP	Casearia Monti Trentini-Grigno di Valsugana (TN)
19	Asiago	DOP	Casearia Monti Trentini-Grigno di Valsugana (TN)
20	Caciocavallo Silano	DOP	Consorzio Caciocavallo Silano DOP

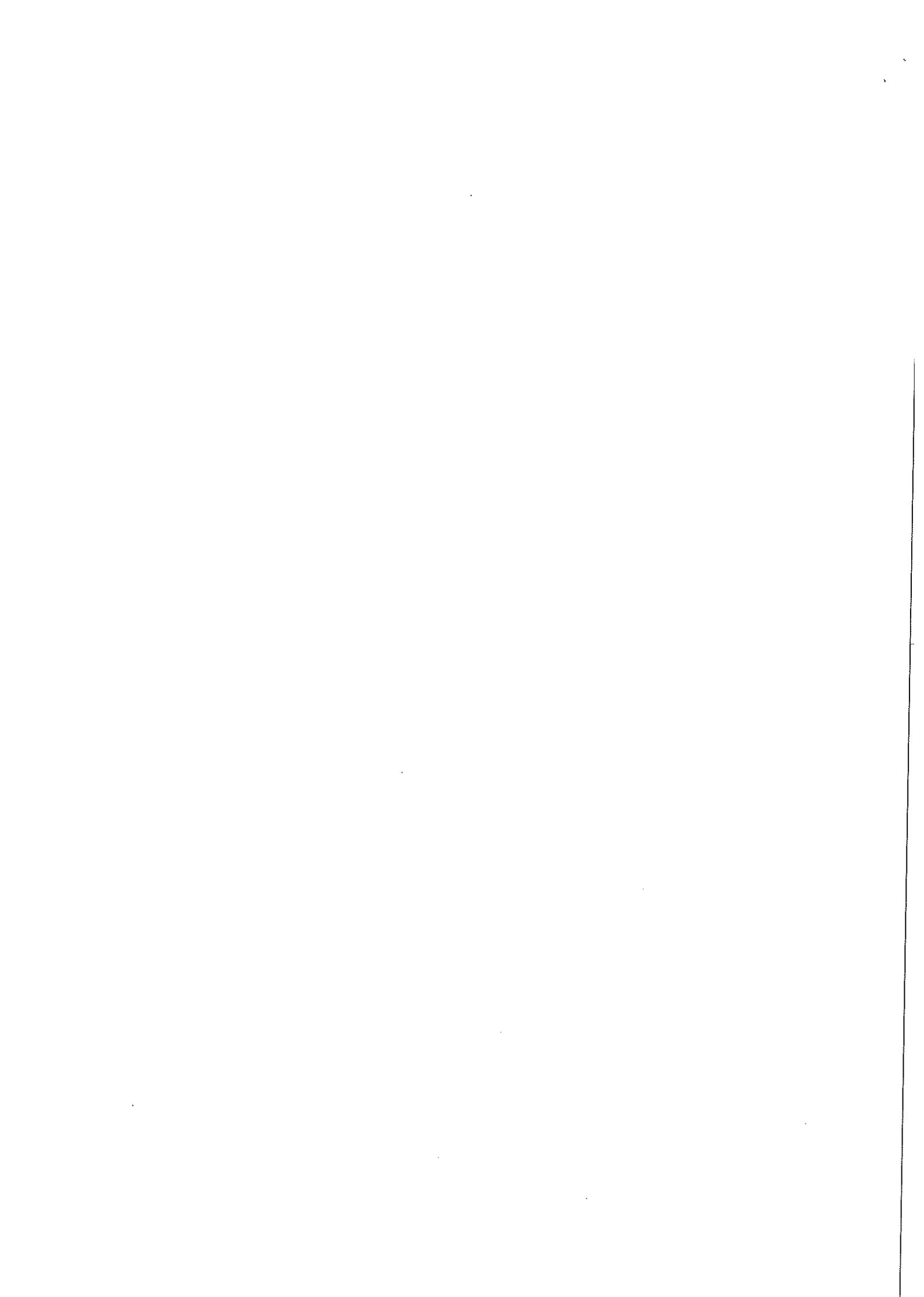


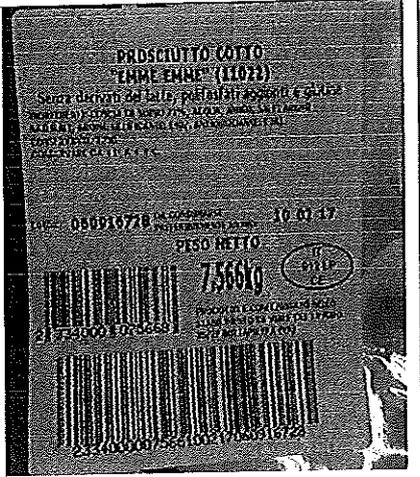
Si sono verificate le seguenti materie prime presenti nel centro cottura

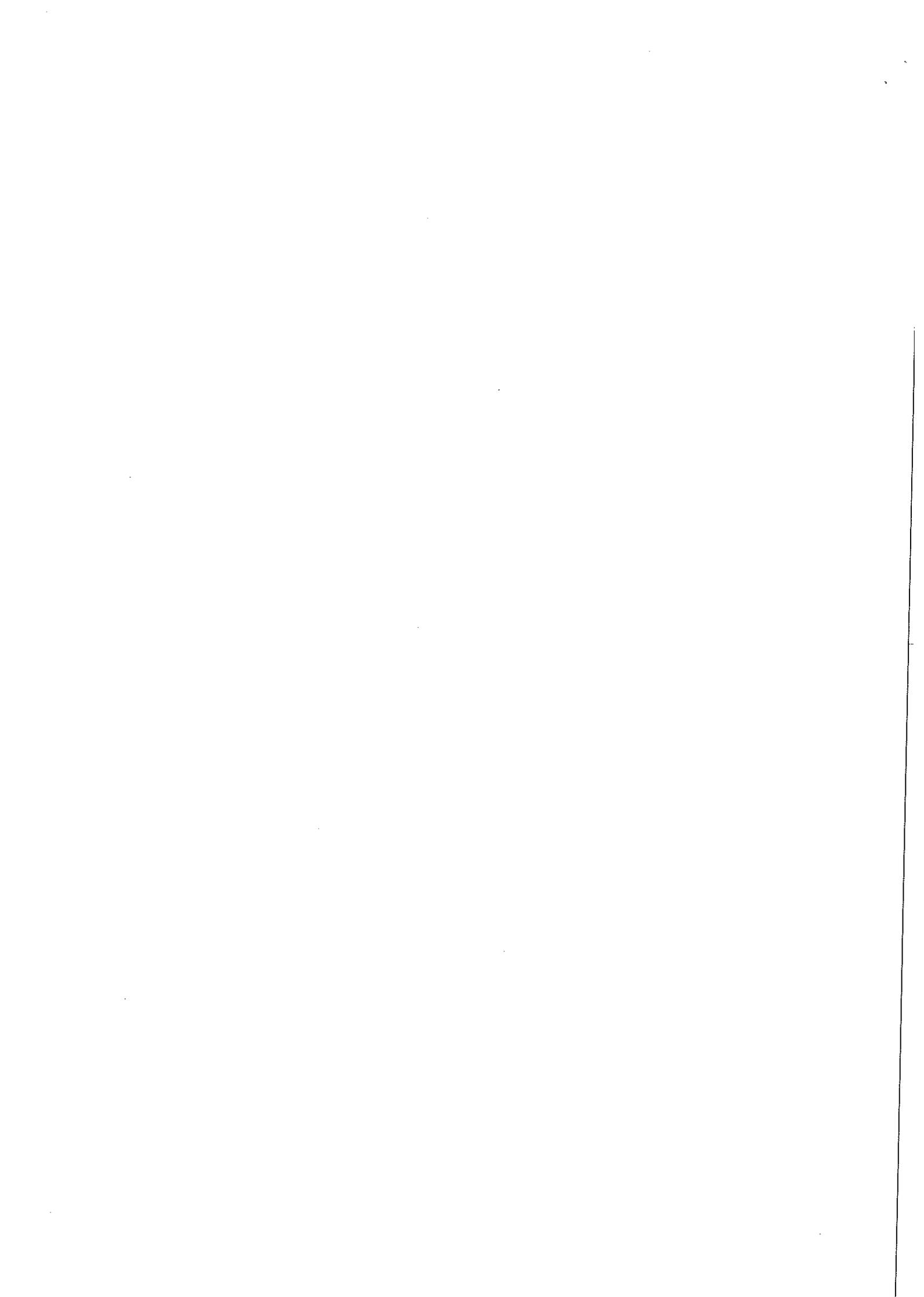
DA CAPITOLATO E OFFERTA TECNICA	CC	NC	CRITICITA' RISCONTRATE
Acqua: naturale minerale in bottiglia in plastica da 1 litro oppure acqua rubinetto su richiesta	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto.
Pasta di semola di grano duro anche proveniente da agricoltura biologica		X	Il prodotto somministrato <u>non è conforme</u> a quanto indicato dall'offerta tecnica. Non vi è la pasta del Pastificio De Sortis di Pietragalla
Riso anche provenienti da agricoltura biologica: commerciale Ribe - Baldo - Perboiled	X		Il prodotto somministrato non era in magazzino
Pane fresco comune e tipo integrale anche provenienti da agricoltura biologica	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dall'offerta tecnica. Si precisa che è diverso il fornitore rispetto a quanto indicato nell'offerta.
Pane grattugiato anche da agricoltura anche provenienti da agricoltura biologica			
Olio di oliva extra vergine biologico	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato
			



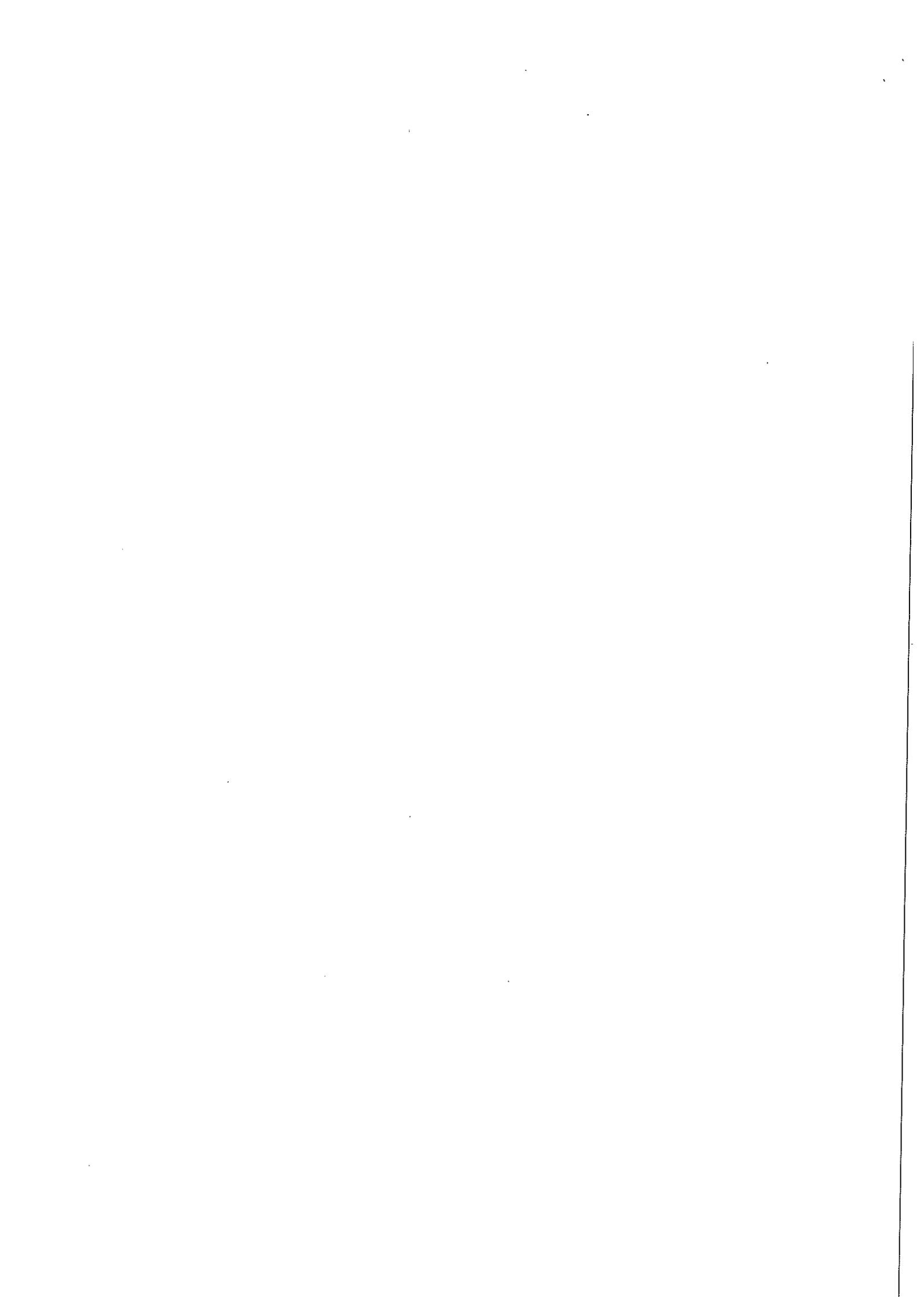
<p>Formaggi anche di origine biologica</p> 		<p>X</p>	<p>Il prodotto somministrato non è conforme a quanto indicato dall'offerta tecnica. Presente Grana Padano ma non a marchio Casearia Monti Trentini Grigno di Valsugana</p>
<p>Carni bovine fresche refrigerate: vitello o vitellone di età non superiore a 18 mesi. Tagli: lombata, scamone, fesa interna, fesa esterna, noce girello, filetto, spalla (per macinato). Allevamento in Italia – periodo di frollatura di almeno 10gg</p>			<p>Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità</p>
<p>Carni suine: carrè o lombata disossata e fesetta. Confezionata in sottovuoto. Suino magrone di 1° qualità Provenire da allevamenti nazionali, specificare la provenienza, deve presentare colore roseo.</p>	<p>X</p>		<p>Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato</p>
<p>Prosciutto crudo: cosce di suino nazionale non meno di 14 mesi di stagionatura. Compreso tra gli 8 e i 10 kg</p>			<p>Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità</p>
<p>Prosciutto cotto di 1° qualità, senza aggiunta di polifosfati e preferibilmente conservanti. Senza lattosio e glutine. Pezzatura del prodotto finito tra 7 – 9 kg</p>		<p>X</p>	<p>Prodotto con conservanti.</p>

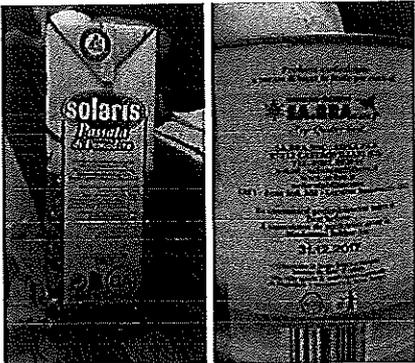


			
<p>Carni avicole sfuse o confezionate sottovuoto. Permessi: cosce di pollo, petti di pollo o di tacchino, tacchino per spezzatino. Carni provenienti da animali allevati a terra, allevamenti nazionali, spennate e freschi non surgelati.</p>	X		<p>Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità</p>
<p>Uova: fresche, categoria A. Si richiede certificazione quindicinale dell'assenza di salmonella presso il centro di raccolta.</p>	X		<p>Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto.</p>  <p><i>N.B. Si richiede certificazione quindicinale dell'assenza di salmonella presso il centro di raccolta. Inoltre, si preferirebbe leggere la data di scadenza direttamente sulla confezione.</i></p>
<p>Prodotti frutta e ortofrutti: origine regionale e/o nazionale anche proveniente da agricoltura biologica. Turgidi sani e resistenti senza alterazioni e lesioni</p>	X		<p>Il prodotto somministrato non è conforme a quanto indicato dall'offerta tecnica. Le mele e le pere presenti in struttura non sono a Km 0. Inoltre vi è anche aglio spagnolo e zucchine no fresche ma surgelate.</p>



<p>Legumi secchi biologici</p>	<p>X</p>	<p>Presenti in dispensa lenticchie, ceci e fagioli a marchio BIOITALIA, conformi al capitolato d'appalto</p> <div data-bbox="954 472 1214 904" data-label="Image"> </div>
<p>Prodotti della pesca surgelati: Zona di provenienza. Bastoncini con una panatura non superiore al 40%</p>		<p>Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità</p>
<p>Ortofrutticoli surgelati: fagioli finissimi, fagioli borlotti, carciofi e fondi di carciofo, spinaci e bieta, preparato per minestrone.</p>	<p>X</p>	<p>Sono presenti carote e zucchine surgelate. Non sono conformi da capitolato.</p> <div data-bbox="963 1193 1209 1626" data-label="Image"> </div>

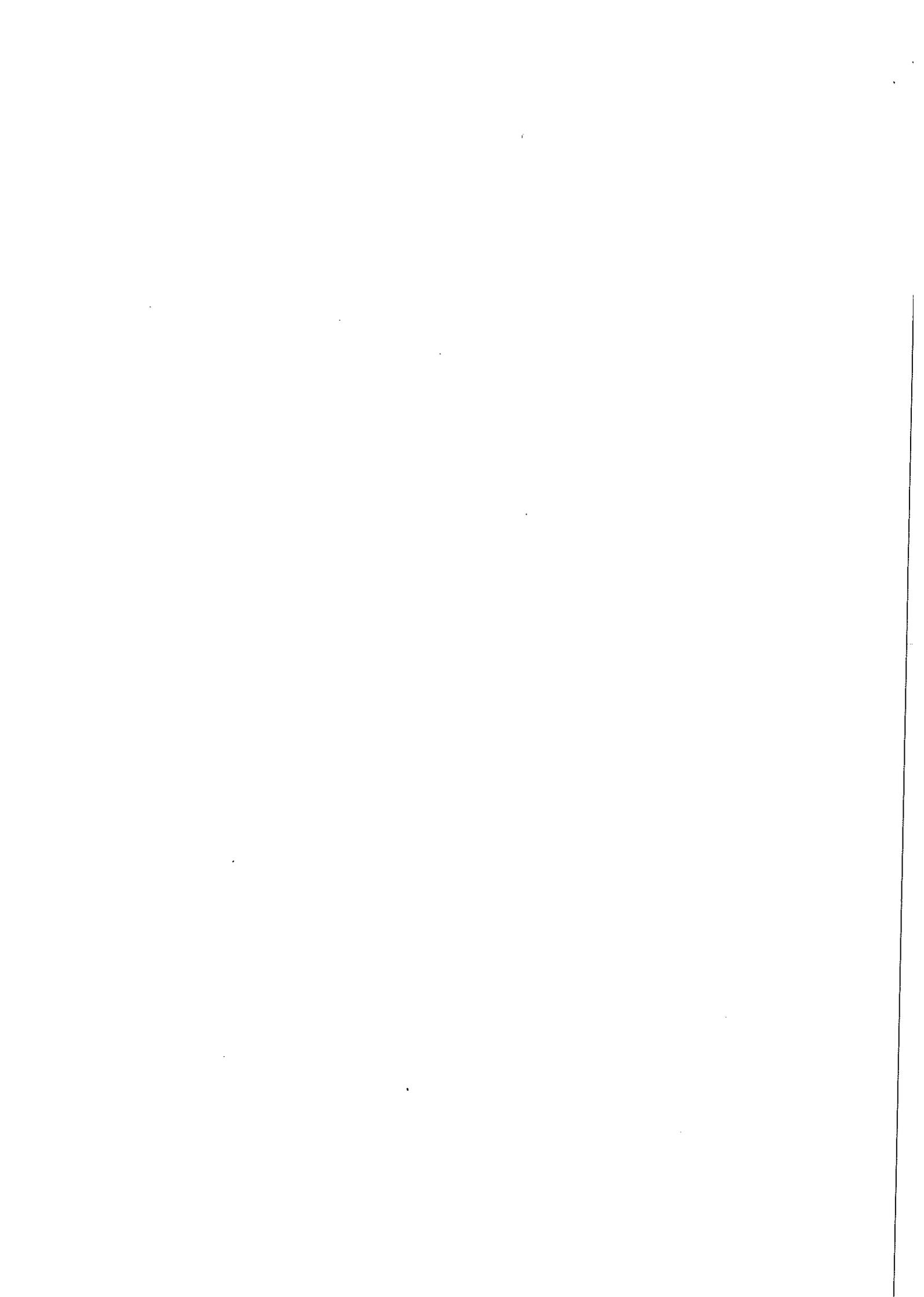


			
<p>Passata di pomodoro e pelati anche di provenienza biologica. Passata di pomodoro in tetrabrik</p>	<p>X</p>		<p>Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto.</p> 

Inoltre, è stato comunicato che i prodotti “mozzarella e ricotta” non sono a Km 0, come indicato dall’offerta tecnica.

4. DOCUMENTAZIONE HACCP

In struttura è presente il piano dell’autocontrollo aziendale. Gli allegati del registro dell’autocontrollo aziendale sono compilati regolarmente.



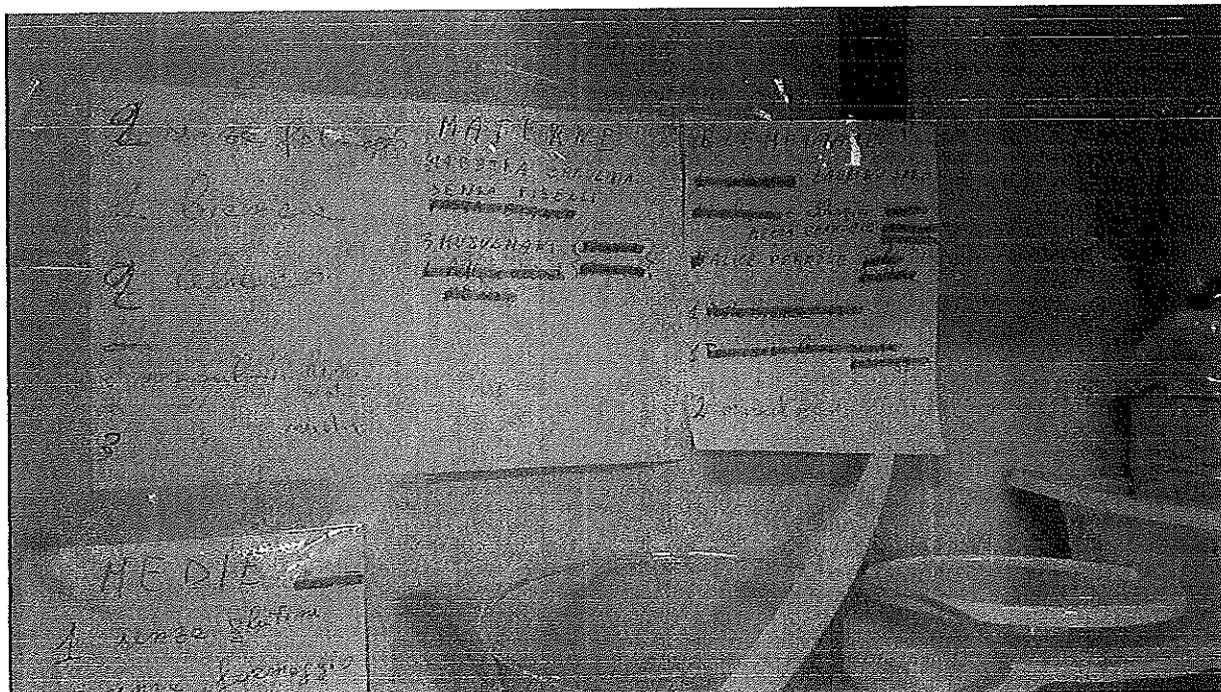
5. ANOMALIE RISCONTRATE DURANTE L'AUDIT DI VERIFICA

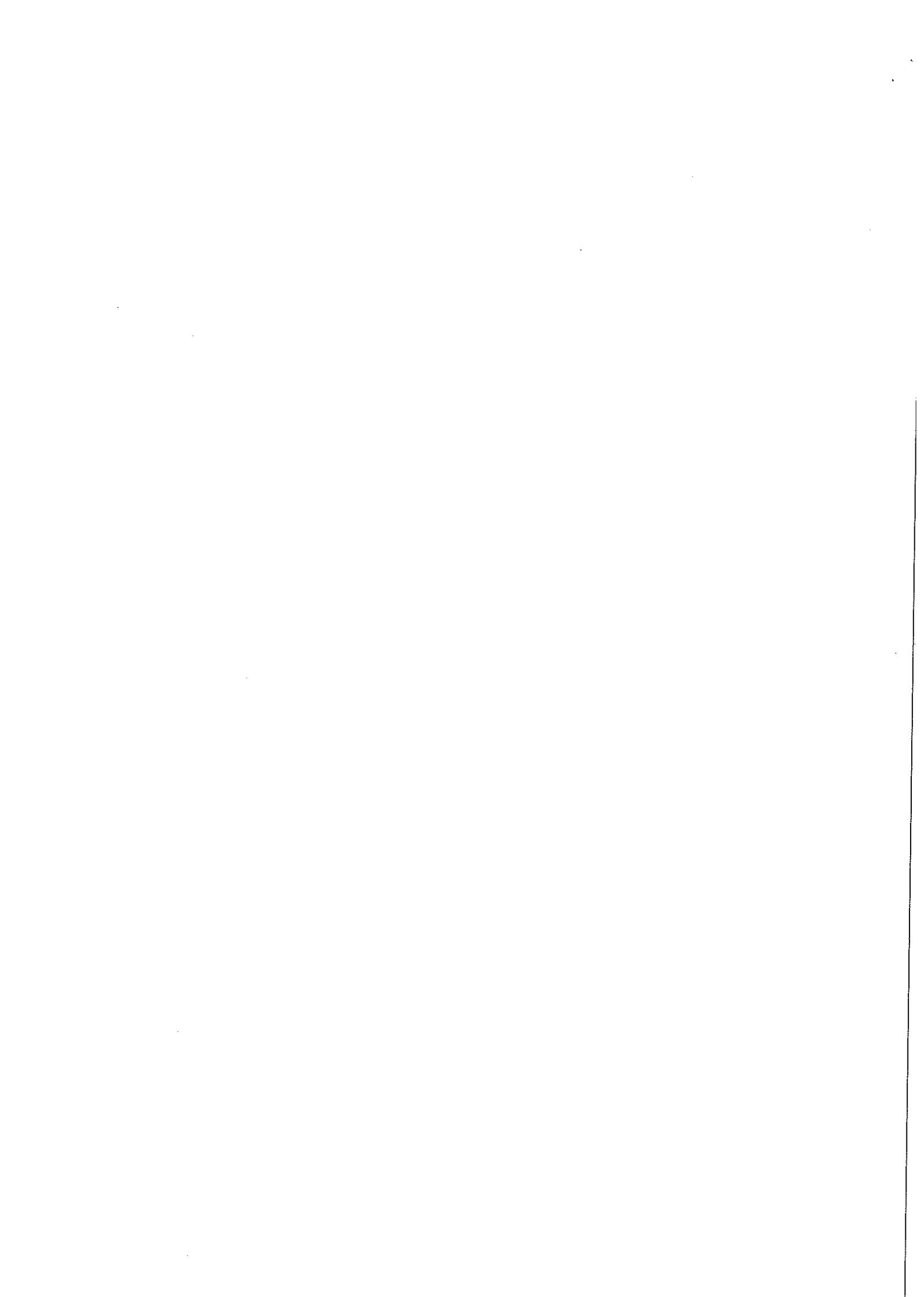
1. Si è riscontrato che in cucina non vi sono le tabelle dietetiche speciali per gli utenti intolleranti e/o allergici. Il personale decide in modo autonomo cosa somministrare al bambino. Si precisa che dall'offerta tecnica la ditta indicava che le diete sarebbero state redatte dal servizio dietetico e verificate dall'Asp do competenza.

I menù speciali per utenti affetti da patologie, allergie/intolleranze alimentari, saranno redatti esclusivamente da dietiste in possesso di adeguati requisiti professionali, afferenti al Servizio Dietetico dell'ATI e verranno somministrati soltanto previa visione dell'Asp di competenza. Sarà redatto un menù dietetico alternativo per ogni tipologia allergica della quale si riceve certificato medico. I menù dietetici alternativi saranno riportati nei moduli "Menù dietetico specifico". Pertanto, presso il centro cottura saranno presenti tanti moduli, quante sono le tipologie allergiche segnalate (diffuse o personalizzate). I cuochi si devono scrupolosamente attenere ai menù previsti dal modulo "Menù dietetico specifico"; non sono autorizzati a variare gli alimenti previsti.



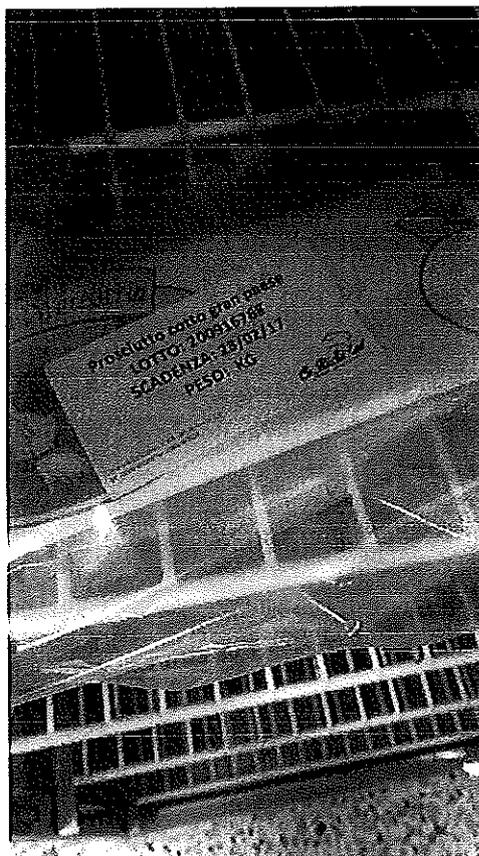
Attuale gestione delle diete speciali.





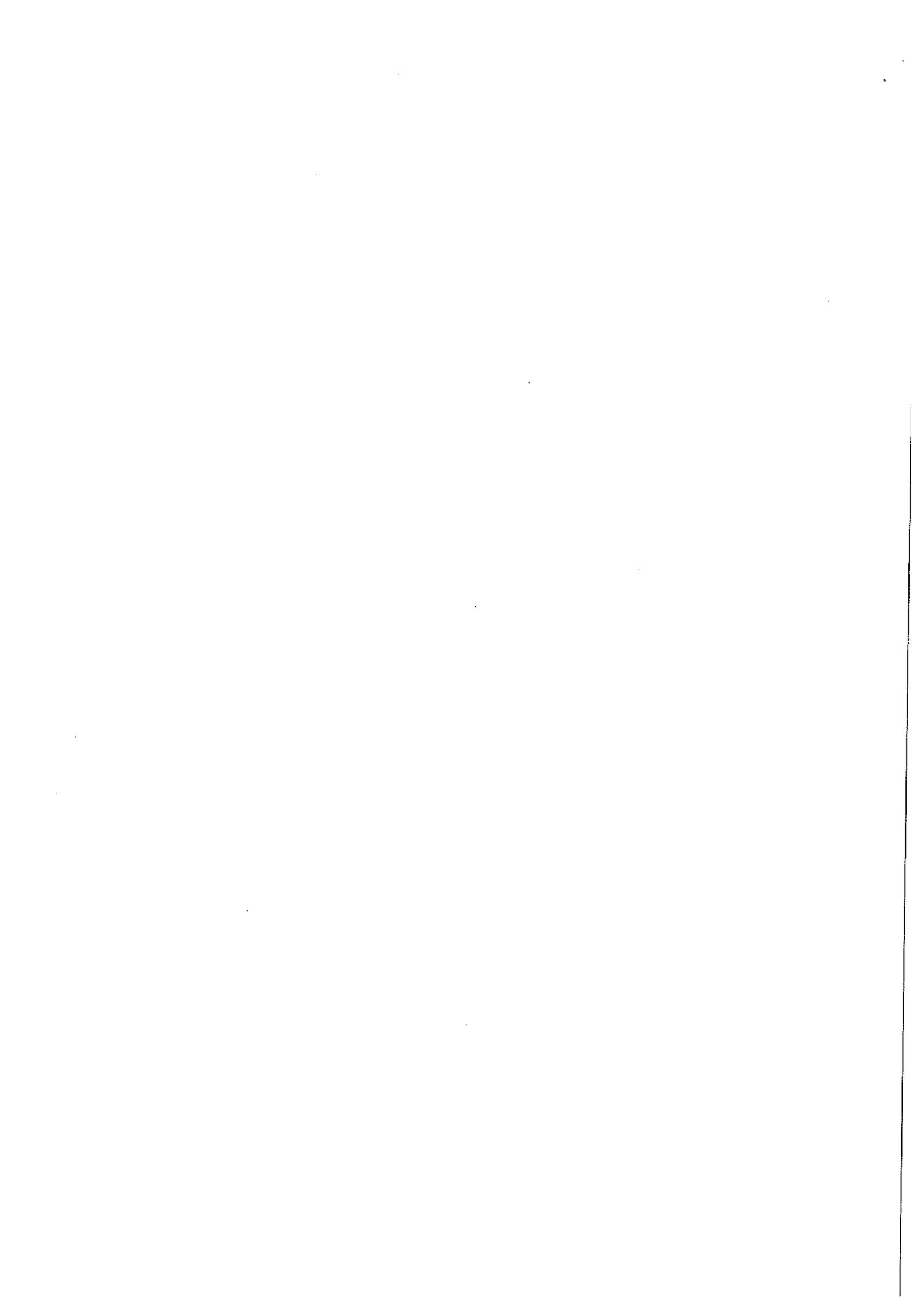
2. Presente in cucina prosciutto cotto riconfezionato dalla ditta avente la stessa data di scadenza del prosciutto intero.

Si chiede di verificare la procedura del riconfezionamento del prodotto con prove analitiche della nuova shelf life.

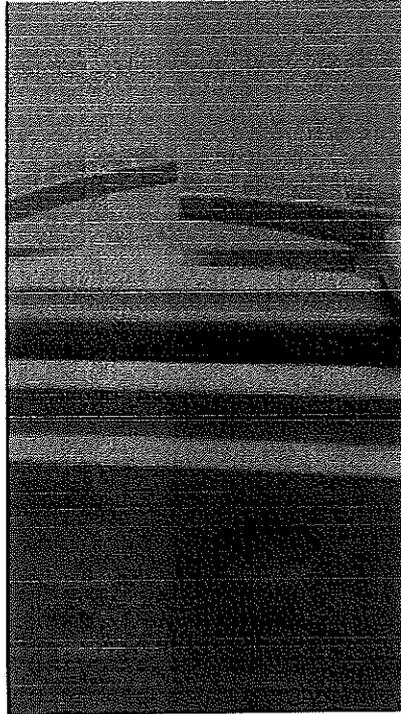


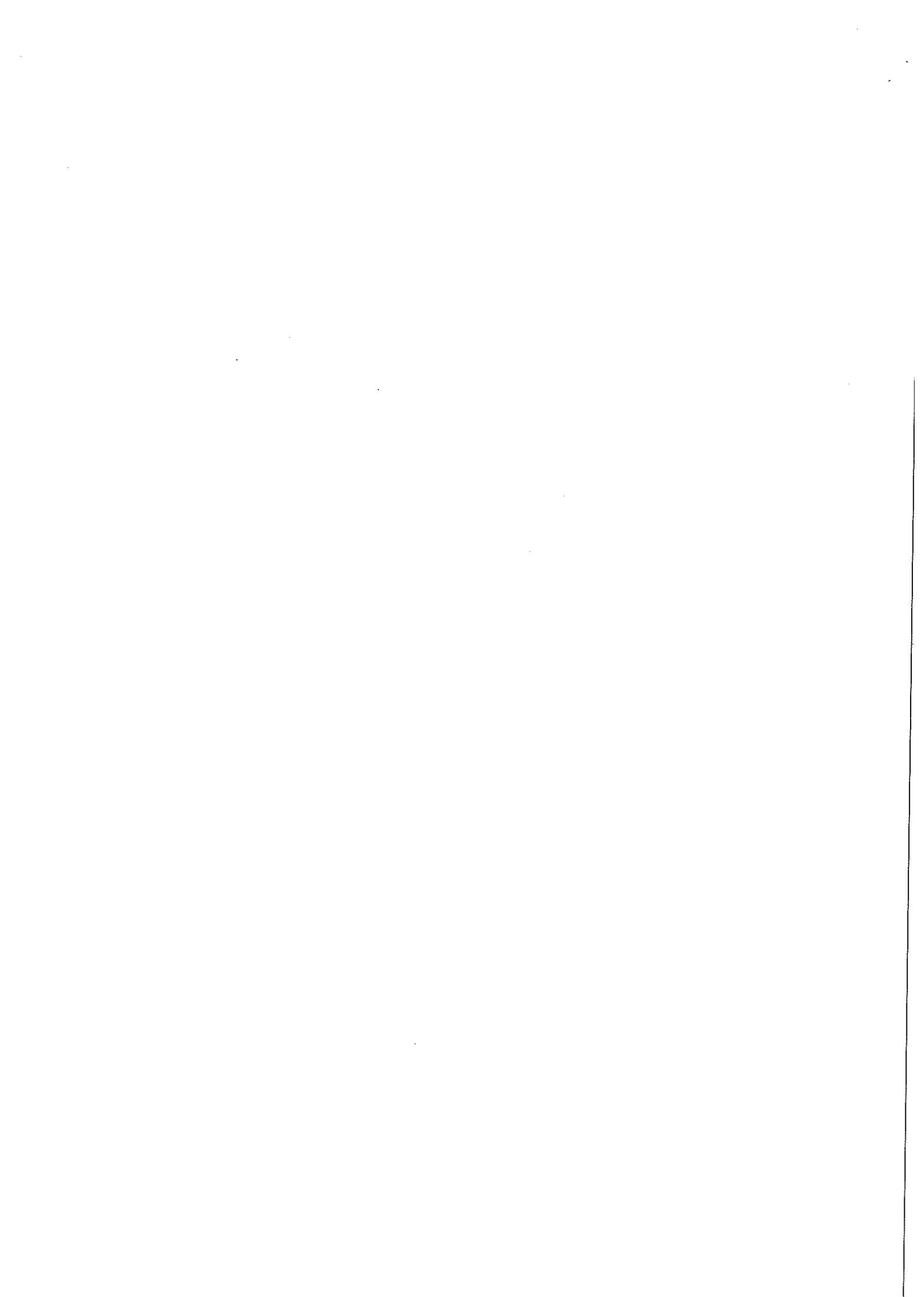
3. La fornitura del pane avviene nei sacchi della farina e non nelle apposite ceste.





4. Maniglia del congelatore rotta





Rapporto di Verifica del 31/10/2016

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Progetto Tecnico della Scamar e A.S. catering, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Scuola Tito Scalo
Nr pasti: 40 Totali
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: campionamento non in programmazione		X	
Campioni:			

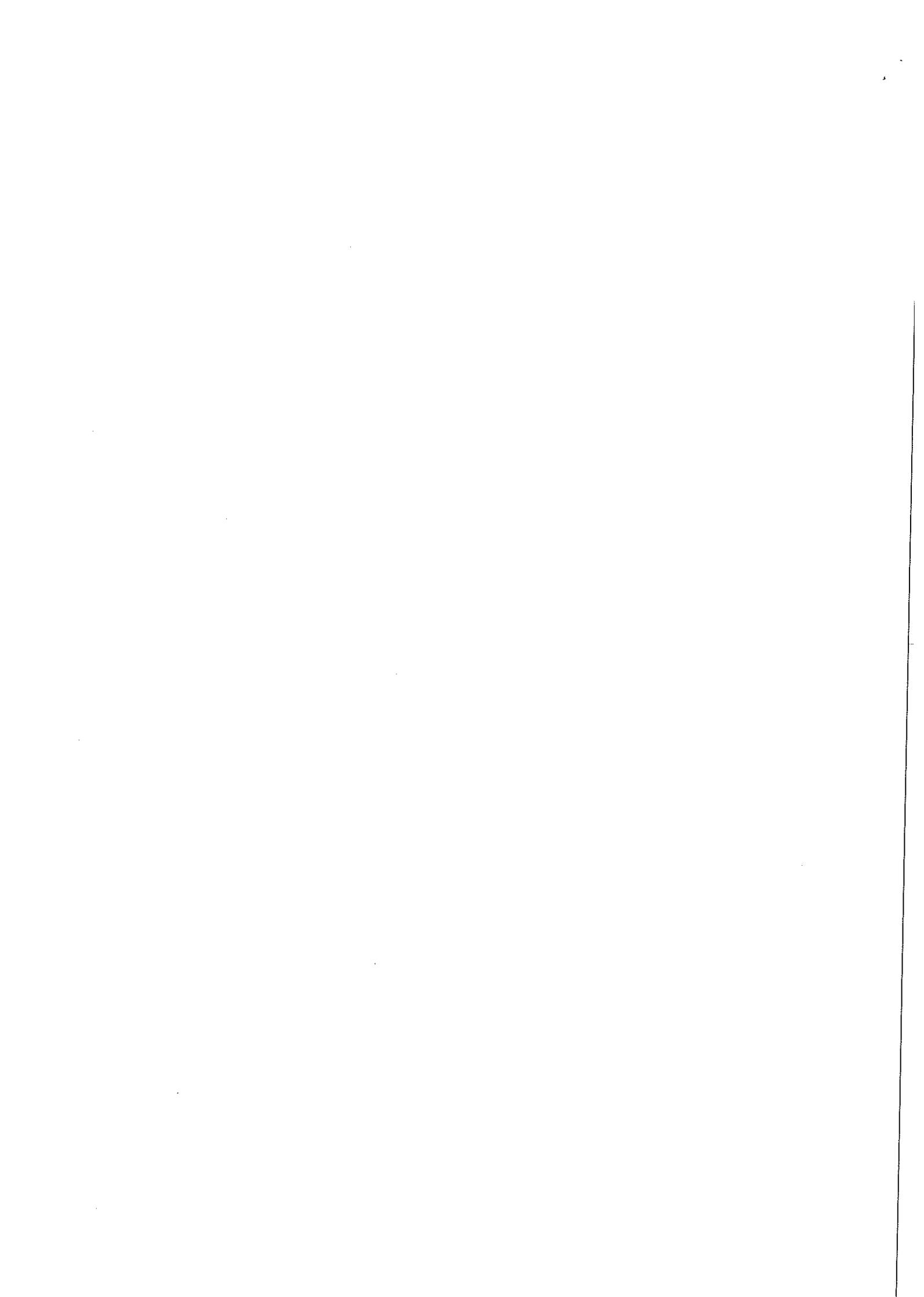
Sintesi dell'audit

L'audit del 31/10/2016, è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica scalo.

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

1. PRESENZA DEL PERSONALE

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO
RESPONSABILE DEL SERVIZIO	
CUOCO	1
AIUTO CUOCO	1
ADDETTI MENSA	
TOTALE	2



2. FORMAZIONE DEL PERSONALE

In sede sono presenti gli attestati di formazione del personale così come *previsto dalle DGR n. 1484/2010 e 1288/2011 datati 9 Ottobre 2015:*

Si specifica che dal manuale d'autocontrollo presente in cucina la formazione è prevista annualmente, pertanto si chiede quando sarà programmato il prossimo incontro formativo.

3. CONTROLLO MATERIE PRIME

Le materie prime presenti presso la cucina sono le stesse presenti presso il centro cottura di Tito.

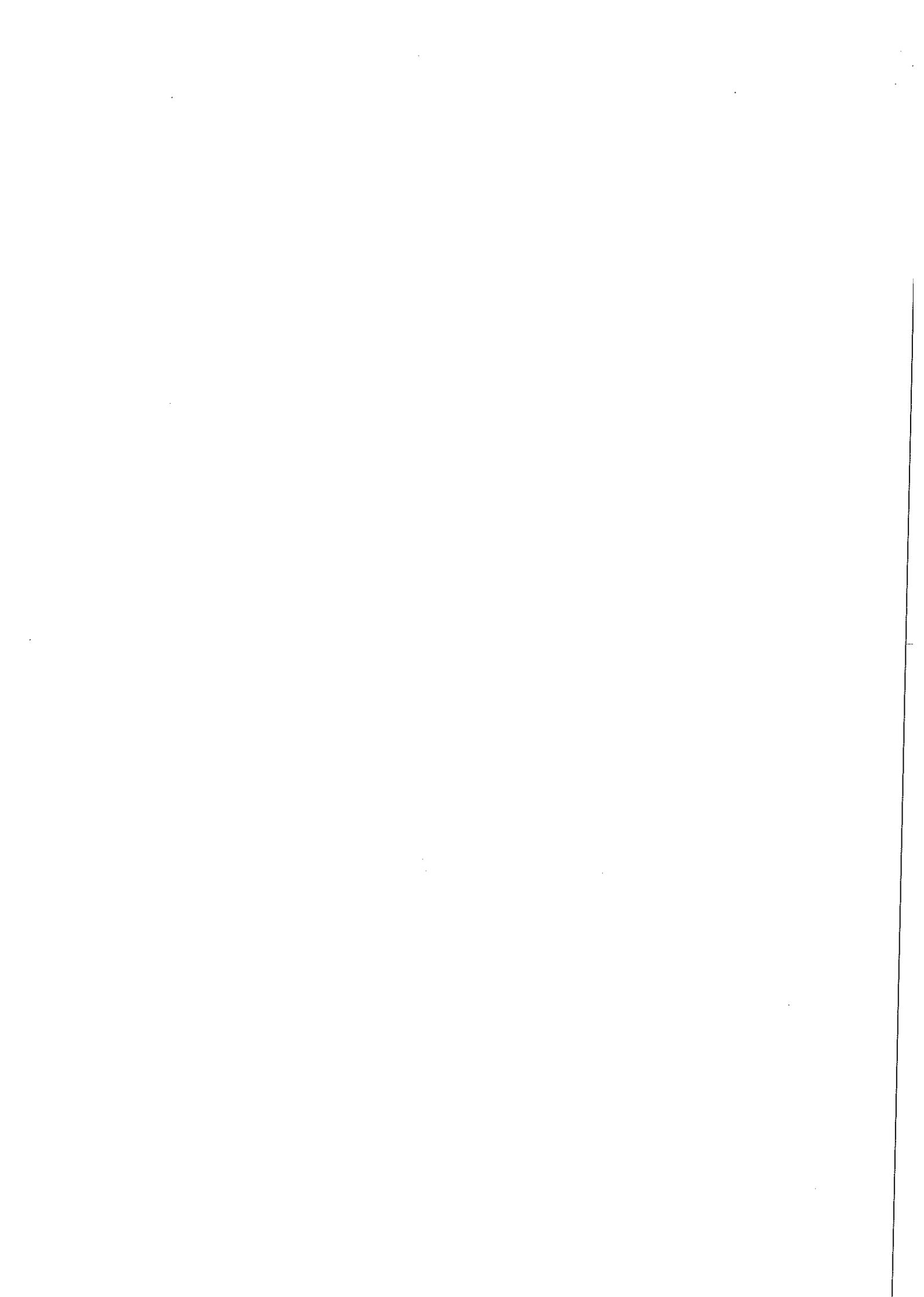
4. DOCUMENTAZIONE HACCP

In struttura è presente il piano dell'autocontrollo aziendale. Gli allegati del registro dell'autocontrollo aziendale sono compilati regolarmente.

5. ANOMALIE RICONTRATE DURANTE L'AUDIT DI VERIFICA.

Il forno elettrico non è funzionante e la cuoca utilizza il forno a gas.

Ambroalimenta srls



Rapporto di Verifica del 30/11/2016

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Progetto Tecnico della Scamar e A.S. catering, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Scuola Tito
Nr pasti: 204 Totali (109 pasti materne – 135 pasti elementari)
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: campionamento non in programmazione		X	
Campioni:			

Sintesi dell'audit

L'audit del 30/11/2016, è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica a Tito paese.

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

1. PRESENZA DEL PERSONALE

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO
RESPONSABILE DEL SERVIZIO	
CUOCO	1*
AIUTO CUOCO	1
ADDETTE MENSA	2
TOTALE	4

Il cuoco comunale è in malattia, attualmente è sostituito dall'aiuto cuoca. L'organico del personale è sempre pari a 4 unità.

2. FORMAZIONE DEL PERSONALE

In sede sono presenti gli attestati di formazione del personale così come previsto dalle DGR n. 1484/2010 e 1288/2011 datati 9 Ottobre 2015;

Si specifica che dal manuale d'autocontrollo presente in cucina la formazione è prevista annualmente, pertanto si chiede quando sarà programmato il prossimo incontro formativo.

3. CONTROLLO MATERIE PRIME

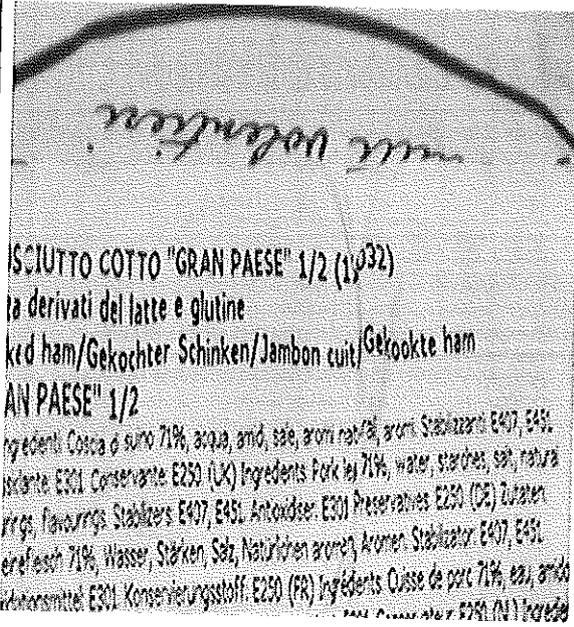
Il controllo è stato eseguito verificando i prodotti che l'ATI ha provveduto ad inserire nell'offerta tecnica, si riportano di seguito i prodotti proposti

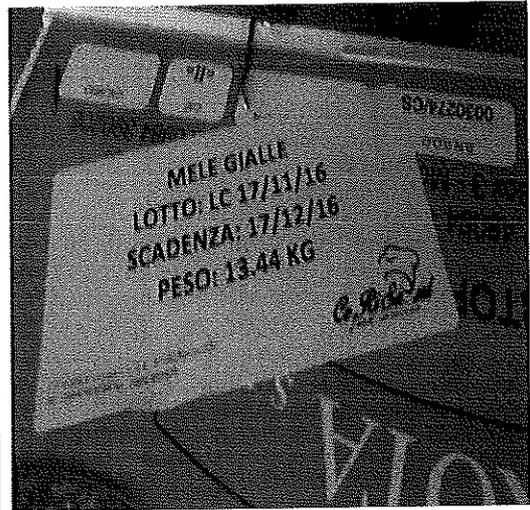
L'ATI ha provveduto a scegliere altri prodotti da inserire nel menù:

	Prodotto	Tipologia	Azienda Produttrice/Trasformatrice
1	Arance	Bio/Km 0	Bubbico Giulia Maria - Montescaglioso (MT)
2	Clementine	Bio/Km 0	Bubbico Giulia Maria - Montescaglioso (MT)
3	Latte ovino	Bio/Km 0	Tosa Snc di Troiano - S.Paolo Albanese (PZ)
4	Limoni	Bio/Km 0	Bubbico Giulia Maria - Montescaglioso (MT)
5	Mandarini	Bio/Km 0	Bubbico Giulia Maria - Montescaglioso (MT)
6	Mele	Bio/Km 0	Ungaro Valentino - Pignola (PZ)
7	Albicocche	Bio/Km 0	Agricola Brio-Mazziotta - Montescaglioso (MT)
8	Aromi (sedano, cipolle, prezzemolo, aglio, origano)	Bio/Km 0	Scalcione Nicola (MT)
9	Pere	Bio/Km 0	Scalcione Nicola (MT)
10	Pasta di Semola di frumento duro, secca ed integrale	Bio/Km 0	Pastificio De Sortis S.r.l. - Pietragalla (PZ)
11	Pasta fresca	Bio/Km 0	Bio Pasta S.n.c. - Tito (PZ)
12	Zucchine	Bio/Km 0	Campoverde Policoro Soc. Coop.Va-Policoro (MT)
13	Melanzane	Bio/Km 0	Campoverde Policoro Soc. Coop.Va-Policoro (MT)
14	Pane, panini, pane grattugiato	Bio/Km 0	Antonlo Buono & C. S.n.c. - Tito (Pz)
15	Mozzarella	Bio/Km 0	Caseificio Salvia Maria - Tito (Pz)
16	Ricotta	Bio/Km 0	Caseificio Salvia Maria - Tito (Pz)
17	Pollo	Bio/Km 0	Azienda Agr. Rossi Antonio - Chiaromonte (Pz)
18	Grana Padano	DOP	Casearia Monti Trentini-Grigno di Valsugana (TN)
19	Asiago	DOP	Casearia Monti Trentini-Grigno di Valsugana (TN)
20	Caciocavallo Silano	DOP	Consorzio Caciocavallo Silano DOP

Di seguito le materie prime non conformi all'offerta tecnica e al capitolato d'appalto.

DA CAPITOLATO E OFFERTA TECNICA	NC	CRITICITA' RICONTRATE
<p>Pane fresco comune e tipo integrale anche provenienti da agricoltura biologica</p>	<p>X</p>	<p>L' etichetta del pane fornitore Altieri non è conforme al Reg. 1169/11.</p>
<p>Formaggi anche di origine biologica</p>	<p>X</p>	<p>Il prodotto somministrato <u>non è conforme</u> a quanto indicato dall'offerta tecnica. Presente Grana Padano ma non a marchio Casearia Monti Trentini Grigno di Valsugana</p> <div data-bbox="1002 801 1257 1249" data-label="Image"> </div>
		<p>Vi è formaggio riconfezionato dalla ditta. Si chiede di avere copia dell'etichetta originale e di verificare la procedura del riconfezionamento del prodotto con prove analitiche della nuova shelf life.</p> <div data-bbox="927 1608 1337 2011" data-label="Image"> </div>

<p>Prosciutto cotto di 1° qualità, senza aggiunta di polifosfati e preferibilmente conservanti. Senza lattosio e glutine. Pezzatura del prodotto finito tra 7 – 9 kg</p>	<p>X</p> <p>Il prosciutto cotto non è lo stesso somministrato lo scorso anno scolastico dalla ditta. Questo prodotto contiene troppi additivi, incluso lo stabilizzante E451 <u>un polifosfato vietato da capitolato.</u></p>  <p>Prosciutto Cotto "GRAN PAESE" 1/2 (1,032) con derivati del latte e glutine gek ham/Gekochter Schinken/Jambon cuit/Gekookte ham AN PAESE" 1/2 Ingredienti: Coscia di suino 71%, acqua, amid, selz, aromi naturali, aromi. Stabilizzanti: E407, E451. Lattosio: E301. Conservante: E250 (UK) Ingrédients: Porc 71%, water, starches, selz, natura Kops, favourings, Stabilizers: E407, E451. Antioxidant: E301. Preservatives: E250 (UK) Zutaten ereflavour 71%, Wasser, Stärken, Salz, Natürlichem aromen, Aromen. Stabilizator: E407, E451. Lebensmittel: E301. Konservierungsstoff: E250 (FR) Ingrédients: Cuisse de porc 71%, eau, amid</p>
<p>Prodotti frutta e ortofrutti: origine regionale e/o nazionale anche proveniente da agricoltura biologica. Turgidi sani e resistenti senza alterazioni e lesioni</p>	<p>X</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Il prodotto somministrato non è conforme a quanto indicato dall'offerta tecnica. ○ Le mele e le pere presenti in struttura <u>non sono a Km 0.</u> ○ Inoltre vi sono KIWI DELLA GRECIA. Nel capitolato d'appalto è indicato che l provenienza dell'ortofrutta dovrebbe essere preferibilmente nazionale e/o regionale. ○ Zucchine e carote non sono fresche ma surgelate.



Passata di pomodoro e pelati anche di provenienza biologica. Passata di pomodoro in tetrabrik

La polpa di pomodoro presente in cucina non è conforme al capitolato.

I prodotti conformi da capitolato sono la PASSATA E I PELATI DI POMODORO.



4. DOCUMENTAZIONE HACCP

In struttura è presente il piano dell'autocontrollo aziendale. Gli allegati del registro dell'autocontrollo aziendale sono compilati regolarmente.

Rapporto di Verifica del 30/11/2016

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Progetto Tecnico della Scamar e A.S. catering, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Scuola Tito Scalo
Nr pasti: 40 Totali
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: campionamento non in programmazione		X	
Campioni:			

Sintesi dell'audit

L'audit del 30/11/2016, è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica scalo.

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

1. PRESENZA DEL PERSONALE

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO
RESPONSABILE DEL SERVIZIO	
CUOCO	1
AIUTO CUOCO	1
ADDETTI MENSA	
TOTALE	2

2. FORMAZIONE DEL PERSONALE

In sede sono presenti gli attestati di formazione del personale così come *previsto dalle DGR n. 1484/2010 e 1288/2011 datati 9 Ottobre 2015*:

Si specifica che dal manuale d'autocontrollo presente in cucina la formazione è prevista annualmente, pertanto si chiede quando sarà programmato il prossimo incontro formativo.

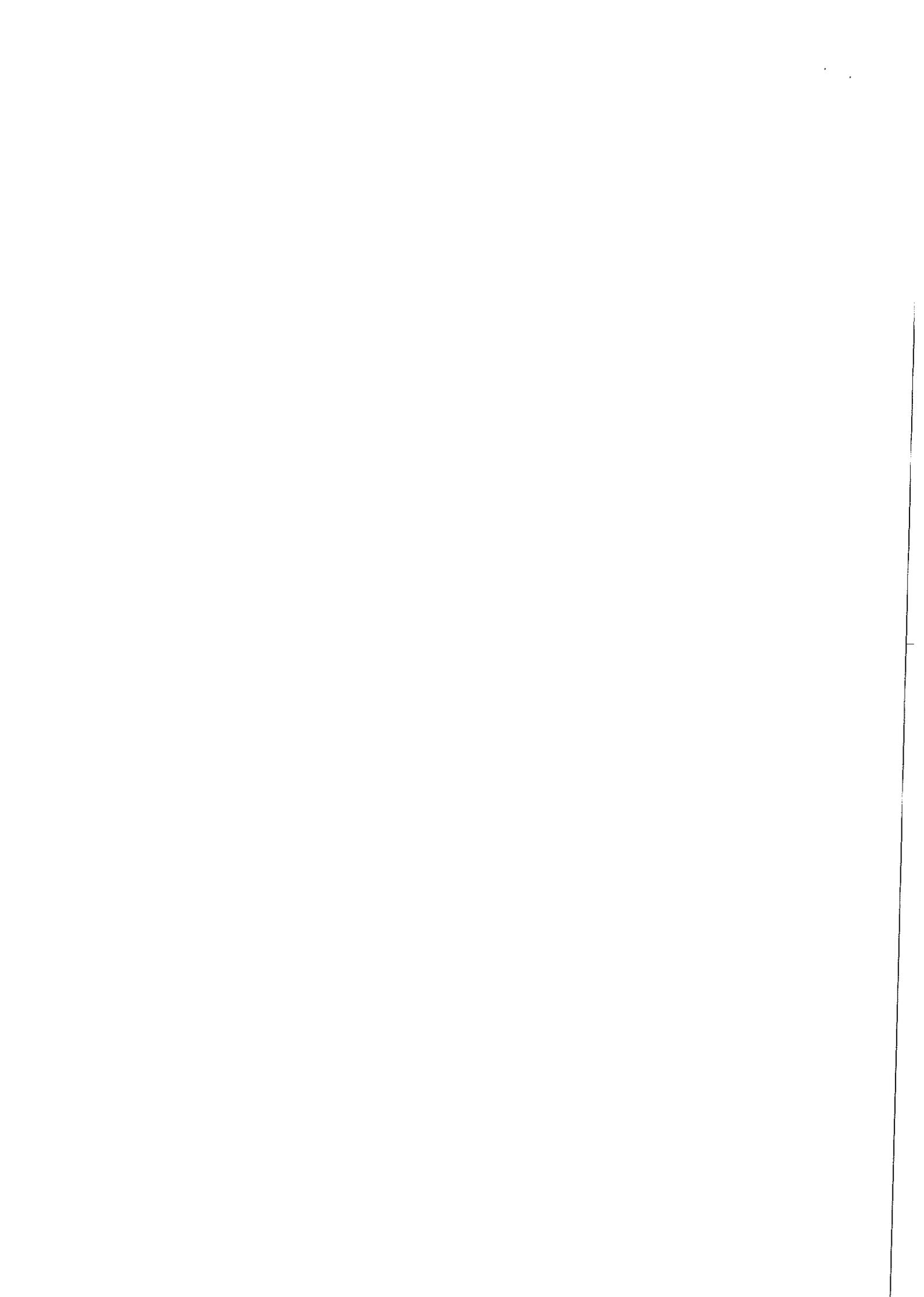
3. CONTROLLO MATERIE PRIME

Le materie prime presenti presso la cucina sono le stesse presenti presso il centro cottura di Tito.

4. DOCUMENTAZIONE HACCP

In struttura è presente il piano dell'autocontrollo aziendale. Gli allegati del registro dell'autocontrollo aziendale sono compilati regolarmente.

Ambroalimenta srls



Rapporto di Verifica del 16/12/2016

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Progetto Tecnico della Scamar e A.S. catering, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Scuola Tito
Nr pasti: Circa 200 pasti totali
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	X		
Campioni: <i>tamponi di superficie e mano operatore - analisi microbiologica del piatto finito</i>			

Sintesi dell'audit

L'audit del 16 Dicembre è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica a Tito paese.

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

1. PRESENZA DEL PERSONALE

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO
RESPONSABILE DEL SERVIZIO	
CUOCO	1*
AIUTO CUOCO	1
ADDETTE MENSA	2
TOTALE	4

Il personale è sempre di quattro unità, anche se il cuoco è stato sostituito dall'aiuto cuoco e non da personale con la stessa qualifica.

2. FORMAZIONE DEL PERSONALE

Ad oggi non sono presenti gli attestati di formazione del personale per l'anno scolastico 2016/2017.

3. CONTROLLO MATERIE PRIME E ANOMALIE RISCOstrate

Il controllo è stato eseguito verificando i prodotti che l'ATI ha provveduto ad inserire nell'offerta tecnica.

Non conformità riscontrate in sintesi:

1. Prosciutto cotto non di 1° qualità, con aggiunta di polifosfati E451, vietato da capitolato;
2. Formaggi senza l'etichetta originale, ma etichettati dall'azienda SCAMAR. **Attenzione!** Con questo tipo di etichettatura non è possibile avere una corretta rintracciabilità. Si chiede di avere sempre copia dell'etichetta originale e una mostrare la procedura di rintracciabilità e di shelf life dei prodotti che sono riconfezionati dalla ditta;
3. Presenza di uova fresche di categoria A in cui la data di scadenza è apposta con un talloncino e non è stampata sulla confezione o sul guscio delle uova;
4. E' presente in cucina la POLPA DI POMODORO. Si ricorda che da capitolato è possibile utilizzare solo PELATI E PASSATA DI POMODORO in tetrabrik.
5. Durante il sopralluogo si è verificata una grave non conformità. Le mozzarelle previste da menù non sono arrivate presso la cucina. Nessun referente aziendale ha risposto alle numerose chiamate da parte dell'aiuto cuoca, pertanto si è provveduto a contattare direttamente il fornitore, che ha comunicato di non aver ricevuto nessun ordine da parte della ditta SCAMAR per il giorno 16 Dicembre;
6. Non sono presenti in cucina le specifiche tabelle dietetiche per gli utenti intolleranti e gli allergici.

Rapporto di Verifica del 16/12/2016

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Progetto Tecnico della Scamar e A.S. catering, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Scuola Tito Scalo
Nr pasti: 40 Totali
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:	X		
Campioni: <i>tamponi di superficie e mano operatore - analisi microbiologica del piatto finito</i>			

Sintesi dell'audit

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

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

1. PRESENZA DEL PERSONALE

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO
RESPONSABILE DEL SERVIZIO	
CUOCO	1
AIUTO CUOCO	1
ADDETTI MENSA	
TOTALE	2

2. FORMAZIONE DEL PERSONALE

In sede sono presenti gli attestati di formazione del personale così come *previsto dalle DGR n. 1484/2010 e 1288/2011 datati 9 Ottobre 2015*;

Si specifica che dal manuale d'autocontrollo presente in cucina la formazione è prevista annualmente, pertanto si chiede quando sarà programmato il prossimo incontro formativo.

3. CONTROLLO MATERIE PRIME

Le materie prime presenti presso la cucina sono le stesse presenti presso il centro cottura di Tito.

4. DOCUMENTAZIONE HACCP

In struttura è presente il piano dell'autocontrollo aziendale. Gli allegati del registro dell'autocontrollo aziendale sono compilati regolarmente.

CONCLUSIONI

L'audit svolto presso le strutture sopraindicate ha segnalato diverse non conformità.

Rispetto allo scorso anno, si evidenziano peggioramenti nella fornitura delle materie prime e gestione dell'appalto.

Ambroalimento srls



ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

Laboratorio con sistema di qualità certificato secondo la norma UNI EN ISO 9001:2008
 Certificato n. 501008151
 DIRETTORE TECNICO: Dott. DAVIDE COLANGELO - BIOLOGO

Data ommissione: 30/12/16

RAPPORTO DI PROVA N° 7140/16

SPETT.
 AMBRO ALIMENTA S.R.L.S.
 POTENZA
 85100 POTENZA (PZ)

Tipo campione: Tamponi su Superfici
 Data ricevimento campione: 16/12/2016
 Ubicazione prelievo: Cucina mensa scolastica - TITO - PZ
 Data prelievo: 16/12/2016 Ora: 13:30
 Campionatore: Committente - Dott.ssa Mongiello
 Programma campionamento: ISO 18593:2004**
 Lotto / Scadenza: -
 Data Accettazione: 16/12/2016
 Rif. Scheda Prelievo: 17/C20

Punto di Prelievo: MANI OPERATORE

Prova Eseguita	Risultato	U.M.	Metodo	Limiti	Rif.	Incertezza [L;LS]	Data Inizio Data Fine
Conta dei microrganismi a 30 °C	Presenti ma <40	u.f.c./ Tamponi	ISO 18593:2004 + UNI EN ISO 4833-1:2013	[5,0E+01 - 1,0E+02]	(07)	-	16/12/2016 19/12/2016
Fase: Sanificazione Tecnica:Tampone							
Conta di Stafilococchi Coagulanti Positivi a 37°C	<10	u.f.c./ Tamponi	ISO 18593:2004 + UNI EN ISO 6888-2:2004	-	-	-	16/12/2016 17/12/2016
Fase: Sanificazione Tecnica:Tampone							

(**) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

Riferimenti / Note Legislative
 (07) Valori Guida di Letteratura

Punto di Prelievo: TAVOLO LAVORO

Prova Eseguita	Risultato	U.M.	Metodo	Limiti	Rif.	Incertezza [L;LS]	Data Inizio Data Fine
Conta dei microrganismi a 30 °C	8,0 E+00	u.f.c./ cm²	ISO 18593:2004 + UNI EN ISO 4833-1:2013	[5,0E+01 - 1,0E+02]	(07)	3,0E+00-1,7E+01	16/12/2016 19/12/2016
Fase: Sanificazione Area:100 cm2 Tecnica:Tampone							
Conta dei Coliformi a 37 °C	<0,1	u.f.c./ cm²	ISO 18593:2004 + ISO 4832:2006	[5,0E+00 - 1,0E+01]	(07)	-	16/12/2016 17/12/2016
Fase: Sanificazione Area:100 cm2 Tecnica:Tampone							

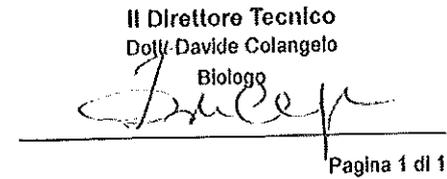
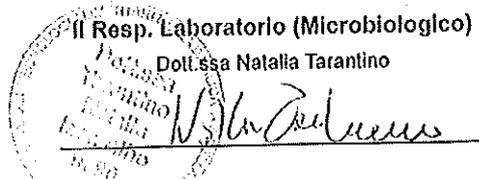
(**) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

Riferimenti / Note Legislative
 (07) Valori Guida di Letteratura

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.
 Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.
 U.M. unità di misura; Rif. = Riferimento secondo Normativa Vigente e/o Valore Bibliografico stabilito in accordo tra Laboratorio e Cliente. ND = Non Determinato; L.I. = Limite Inferiore, L.S. = Limite Superiore; m = valore Medio; M = valore Massimo = numero di unità che costituiscono il campione; c = numero di unità campionate i cui valori si stimano tra m e M.
 Incertezza=Al risultato delle prove chimiche è associata l'incertezza estesa di misura, espressa in valore naturale e nella stessa unità di misura, con la probabilità del 95% e un fattore di copertura K=2.
 Per i risultati delle prove microbiologiche, l'incertezza di misura è espressa nella stessa unità di misura e come intervallo di fiducia, cioè come limite inferiore e superiore all'interno del quale è compreso il valore atteso dell'analisi, con la probabilità del 95% ed un Fattore di copertura K=2. R% = percentuale di recupero, il recupero riportato nel seguente RDP non viene applicato ai risultati riscontrati in analisi. LQ = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre.
 Il valore di ogni parametro si ritiene accettabile se: il valore è uguale o minore a m; il valore è compreso tra m e M; il valore è inferiore a M.
 *Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL 03/Rev.05) Procedura presentazione dei rapporti di prova.

Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)
 Dott.ssa Natalia Tarantino

Il Direttore Tecnico
 Dott. Davide Colangelo
 Biologo



Mod. S7 Rev. 02 06/06/2016

Pagina 1 di 1



ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

Laboratorio con sistema di qualità
certificato secondo la norma
UNI EN ISO 9001:2008
Certificato N. 50 100 8151

LAB N° 1129
LABORATORIO ACCREDITATO
AI SECONDI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO
N. 17/08/LAB

DIRETTORE TECNICO:
Dott. DAVIDE COLANGELO - BIOLOGO

RAPPORTO DI PROVA N° 7141/16

Data emissione: 30/12/16

SPETT.
AMBRO ALIMENTA S.R.L.S.
POTENZA
85100 POTENZA (PZ)

Tipo campione: Prodotti Alimentari Cotti
Data ricevimento campione: 16/12/2016
Descrizione campione: PASSATO DI VERDURE
Ubicazione prelievo: Cucina mensa scolastica - TITO - PZ
Campionatore: Committente - Dott.ssa Mongiello
Programma campionamento: POS 01 Rev.05; POS 02 Rev. 04**
Lotto / Scadenza: -
Data Accettazione: 16/12/2016
Rif. Scheda Prelievo: 17/C20

Data prelievo 16/12/2016 Ora 13:30

Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif.	Incertezza [L;LS]	Data Inizio Data Fine
Conta dei microrganismi a 30 °C	4,2E+01 ^A	u.f.c./g	UNI EN ISO 4833-1:2013	[1,0E+05 - 1,0E+06]	(05)	1,5E+02-1,2E+03	16/12/2016 19/12/2016
Conta di Bacillus Cereus presunto a 30°C	<100	u.f.c./g	UNI EN ISO 7932:2005	[1,0E+02 - 1,0E+03]	(05)		16/12/2016 18/12/2016

(**) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

^A Risultato fuori dai limiti di riferimento

Riferimenti / Note Legislative

(05) Determinazione della Regione Piemonte n°780 del 18/10/2011 Allegato B.

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.

U.M. unità di misura; Rif. = Riferimento secondo Normativa Vigente e/o Valore Bibliografico stabilito in accordo tra Laboratorio e Cliente. N.D. = Non Determinato; L.I. = Limite Inferiore; L.S. = Limite Superiore; n = valore N° n°; M = valore Massimo = numero di unità che costituiscono il campione; c = numero di unità campionarie i cui valori si stimano tra m e M.

Incertezza = Al risultato delle prove chimiche è associata l'incertezza estesa di misura, espressa in valore naturale e nella stessa unità di misura con la probabilità del 95% e un fattore di copertura K=2.

Per i risultati delle prove microbiologiche, l'incertezza di misura è espressa nella stessa unità di misura e come intervallo di fiducia, cioè come limite inferiore e superiore all'interno del quale è compreso il valore atteso dell'analisi, con la probabilità del 95% ed un Fattore di copertura K=2. R% = percentuale di recupero, il recupero riportato nel seguente RDP non viene applicato ai risultati riscontrati in analisi. LO = Limite di rilevabilità

Il valore di ogni parametro si ritiene accettabile se: il valore è uguale o minore a m; il valore è compreso tra m e M; il valore è inferiore a M

*Condizioni Ambientali di Prelievo: IDO:EE (Rif. POL.03(Rev.05) Procedura presentazione dei rapporti di prova)

Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)

Dott.ssa Natalia Tarantino

Il Direttore Tecnico

Dott. Davide Colangelo

Biologo



ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



LAB N° 1129

LABORATORIO ACCREDITATO
AI SENSI DELLA NORMA UNI-CEN EN ISO/IEC 17025:2005

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO
N. 17/06/LAB

Laboratorio con sistema di qualità
certificato secondo la norma
UNI EN ISO 9001:2008
Certificato IT 50 100 8151

DIRETTORE TECNICO:
Dott. DAVIDE COLANGELO - BIOLOGO

- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

RAPPORTO DI PROVA N° 7142/16

Data emissione: 30/12/16

SPETT.
AMBRO ALIMENTA S.R.L.S.
POTENZA
85100 POTENZA (PZ)

Tipo campione: Tamponi su Superfici
Data ricevimento campione: 16/12/2016
Ubicazione prelievo: Cucina mensa scolastica - TITO SCALO - PZ

Data prelievo 16/12/2016 Ora 14:00

Campionatore: Committente - Dott.ssa Mongiello
Programma campionamento: ISO 18593:2004**
Lotto / Scadenza: -
Data Accettazione: 16/12/2016
Rif. Scheda Prelievo: 18/C20

Punto di Prelievo: **MANI OPERATORE**

Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif.	Incertezza [L;LS]	Data Inizio Data Fine
Conta dei microrganismi a 30 °C	Presenti ma <40	u.f.c/ Tampono	ISO 18593:2004 + UNI EN ISO 4833-1:2013	[5,0E+01 - 1,0E+02]	(07)	-	16/12/2016 19/12/2016
Fase: Sanificazione Tecnica:Tampone							
Conta di Stafilococchi Coagulabili Positivi a 37 °C	<10	u.f.c/ Tampono	ISO 18593:2004 + UNI EN ISO 6888-2:2004				16/12/2016 17/12/2016
Fase: Sanificazione Tecnica:Tampone							

(**) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

Riferimenti / Note Legislative
(07) Valori Guida di Letteratura

Punto di Prelievo: **TAVOLO LAVORO**

Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif.	Incertezza [L;LS]	Data Inizio Data Fine
Conta dei microrganismi a 30 °C	8,0E+00	u.f.c/ cm ²	ISO 18593:2004 + UNI EN ISO 4833-1:2013	[5,0E+01 - 1,0E+02]	(07)	4,0E+00-1,8E+01	16/12/2016 19/12/2016
Fase: Sanificazione Area:100 cm2 Tecnica:Tampone							
Conta dei Coliformi a 37 °C	<0,1	u.f.c/ cm ²	ISO 18593:2004 + ISO 4832:2006	[5,0E+00 - 1,0E+01]	(07)	-	16/12/2016 17/12/2016
Fase: Sanificazione Area:100 cm2 Tecnica:Tampone							

(**) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

Riferimenti / Note Legislative
(07) Valori Guida di Letteratura

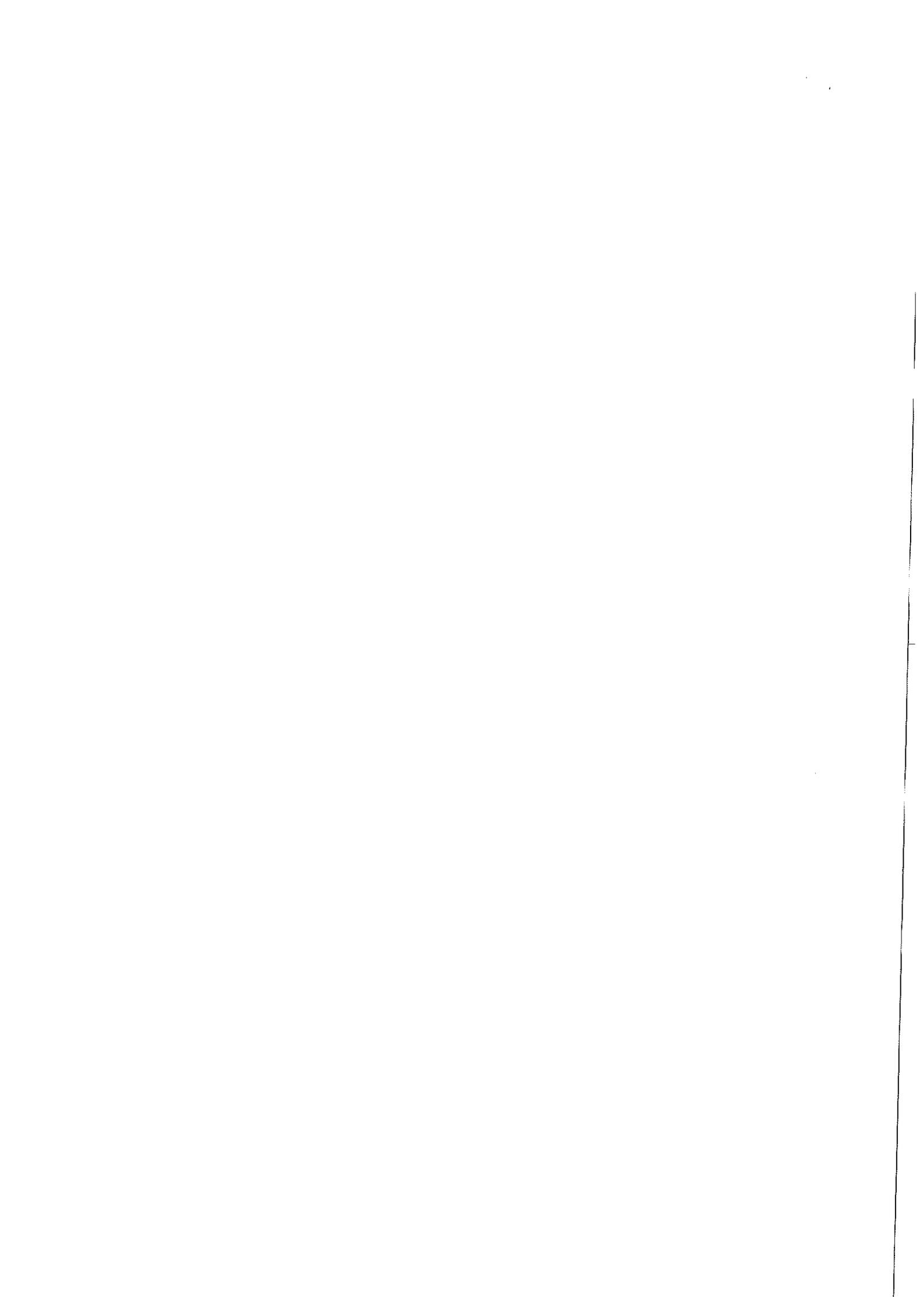
I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.
Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.
U.M. unità di misura; Rif. = Riferimento secondo Normativa Vigente e/o Valore Bibliografico stabilito in accordo tra Laboratorio e Cliente. N.D.= Non Determinato; L.I.= Limite Inferiore; L.S.= Limite Superiore; m = valore Minimo; M = valore Massimo = numero di unità che costituiscono il campione; c = numero di unità campionate i cui valori si stimano tra m e M.
Incertezza: Ai risultati delle prove chimiche è associata l'incertezza estesa di misura, espressa in valore naturale e nelle stesse unità di misura, con la probabilità del 95% e un fattore di copertura K=2.
Per i risultati delle prove microbiologiche, l'incertezza di misura è espressa nelle stesse unità di misura e come intervallo di fiducia, cioè come limite inferiore e superiore all'interno del quale è compreso il valore atteso dell'analisi, con la probabilità del 95% ed un Fattore di copertura K=2. R% = percentuale di recupero, il recupero riportato nel seguente RDP non viene applicato ai risultati riscontrati in analisi. L.Q = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre.
Il valore di ogni parametro si ritiene accettabile se: il valore è uguale o minore a m; il valore è compreso tra m e M, il valore è inferiore a M.
*Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL. 03/Rev.05) Procedura presentazione dei rapporti di prova.

Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)
Dott.ssa Natalia Tarantino

Il Direttore Tecnico
Dott. Davide Colangelo
Biologo

Mod. S7 Rev. 02 06/06/2016

Pagina 1 di 1



Rapporto di Verifica del 26/01/2017

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Progetto Tecnico della Scamar e A.S. catering, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Scuola Tito
Nr pasti: Circa 200 pasti totali
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	
Non sono stati prelevati campioni per l'analisi		X	
Campioni:			

Sintesi dell'audit

L'audit del 25 Gennaio è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica a Tito paese.

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

1. PRESENZA DEL PERSONALE

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO
RESPONSABILE DEL SERVIZIO	
CUOCO	1
AIUTO CUOCO	1
ADDETTE MENSA	2
TOTALE	4

Il personale è conforme a quanto indicato dal capitolato, il cuoco è stato sostituito con personale qualificato.

2. FORMAZIONE DEL PERSONALE

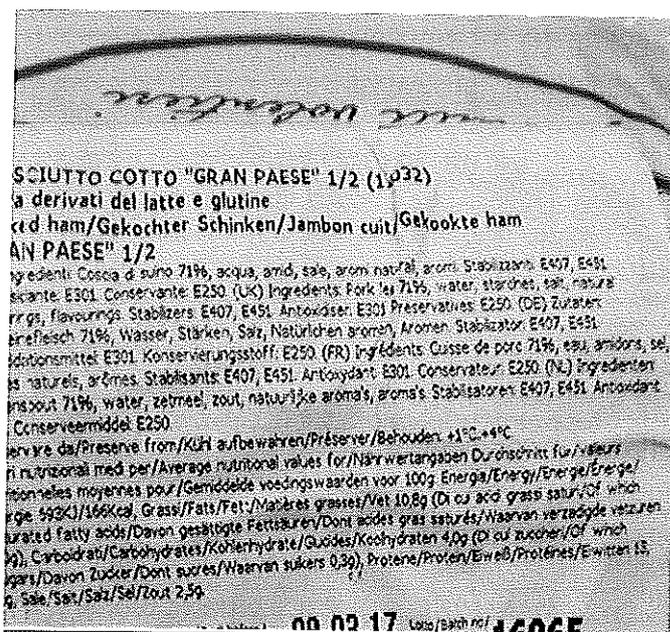
Ad oggi non sono presenti gli attestati di formazione del personale per l'anno scolastico 2016/2017.

3. CONTROLLO MATERIE PRIME E ANOMALIE RISCOSE

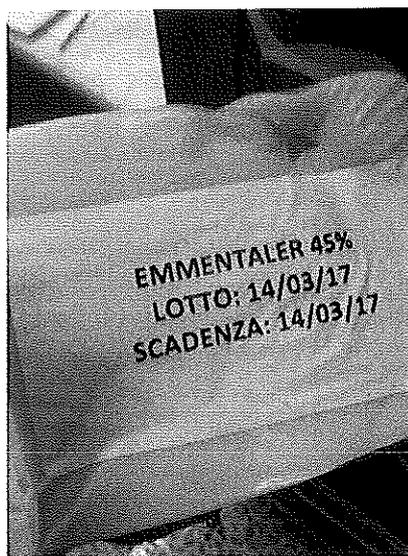
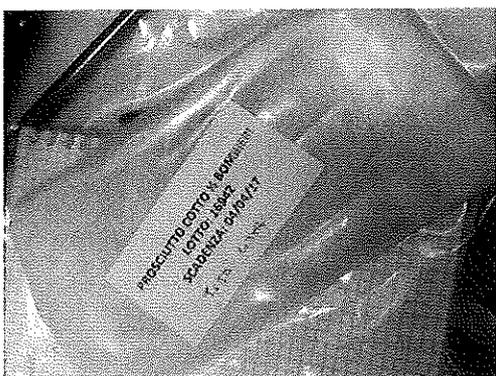
Il controllo è stato eseguito verificando i prodotti che l'ATI ha provveduto ad inserire nell'offerta tecnica.

Non conformità riscontrate in sintesi:

1. Prosciutto cotto non di 1° qualità, con aggiunta di polifosfati E451, vietato da capitolato;



2. Presenti in cucina pezzature di formaggi e di prosciutto cotto (vedi foto) prive di etichetta originale ma etichettati e riconfezionati dall'azienda SCAMAR. In questo modo non è possibile per l'Amministrazione Comunale rintracciare facilmente il prodotto. Si chiede di avere sempre copia dell'etichetta originale e di avere una copia della vostra procedura di rintracciabilità e di shelf life dei prodotti che sono riconfezionati dalla ditta;



3. Ancora presente in cucina la POLPA DI POMODORO. Si ricorda che da capitolato è possibile utilizzare solo PELATI E PASSATA DI POMODORO.

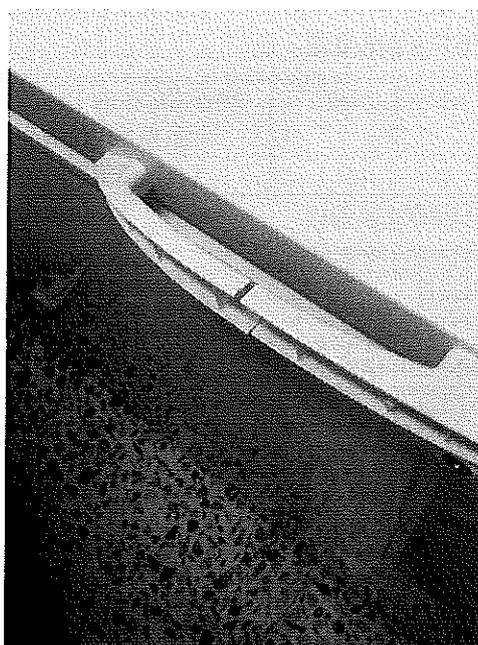


4. Il pesce surgelato presente in cucina è di marca differente rispetto a quello sempre utilizzato in precedenza. Dall'etichetta si evince che possono essere presenti residui di spine. Ciò rappresenta un serio pericolo per i piccoli utenti. Si ricorda inoltre che da capitolato i prodotti della pesca "devono essere stati accuratamente toelettati, perfettamente deliscati e privati delle spine, cartilagini e pelle di pezzatura il più possibile omogenea e costante"

6. Si segnala che la passata di pomodoro fornita dalla ditta è prodotta con il 100% di pomodori italiani mentre sull'etichetta dei pelati compare la dicitura "con prodotti fresco italiano". Si consiglia di fornire unicamente prodotti nazionali.



7. Ancora non sono state consegnate le specifiche tabelle dietetiche per gli utenti intolleranti e gli allergici.
8. La maniglia del congelatore presente in cucina è tuttora rotta



Rapporto di Verifica del 25/01/2016

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Progetto Tecnico della Scamar e A.S. catering, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Scuola Tito Scalo
Nr pasti: 40 Totali
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:		X	
Campioni:			

Sintesi dell'audit

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

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

1. PRESENZA DEL PERSONALE

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO
RESPONSABILE DEL SERVIZIO	
CUOCO	1
AIUTO CUOCO	1
ADDETTI MENSA	
TOTALE	2

2. FORMAZIONE DEL PERSONALE

In sede sono presenti gli attestati di formazione del personale così come *previsto dalle DGR n. 1484/2010 e 1288/2011 datati 9 Ottobre 2015*;

Si specifica che dal manuale d'autocontrollo presente in cucina la formazione è prevista annualmente, pertanto si chiede quando sarà programmato il prossimo incontro formativo.

3. CONTROLLO MATERIE PRIME

Le materie prime presenti presso la cucina sono le stesse presenti presso il centro cottura di Tito.

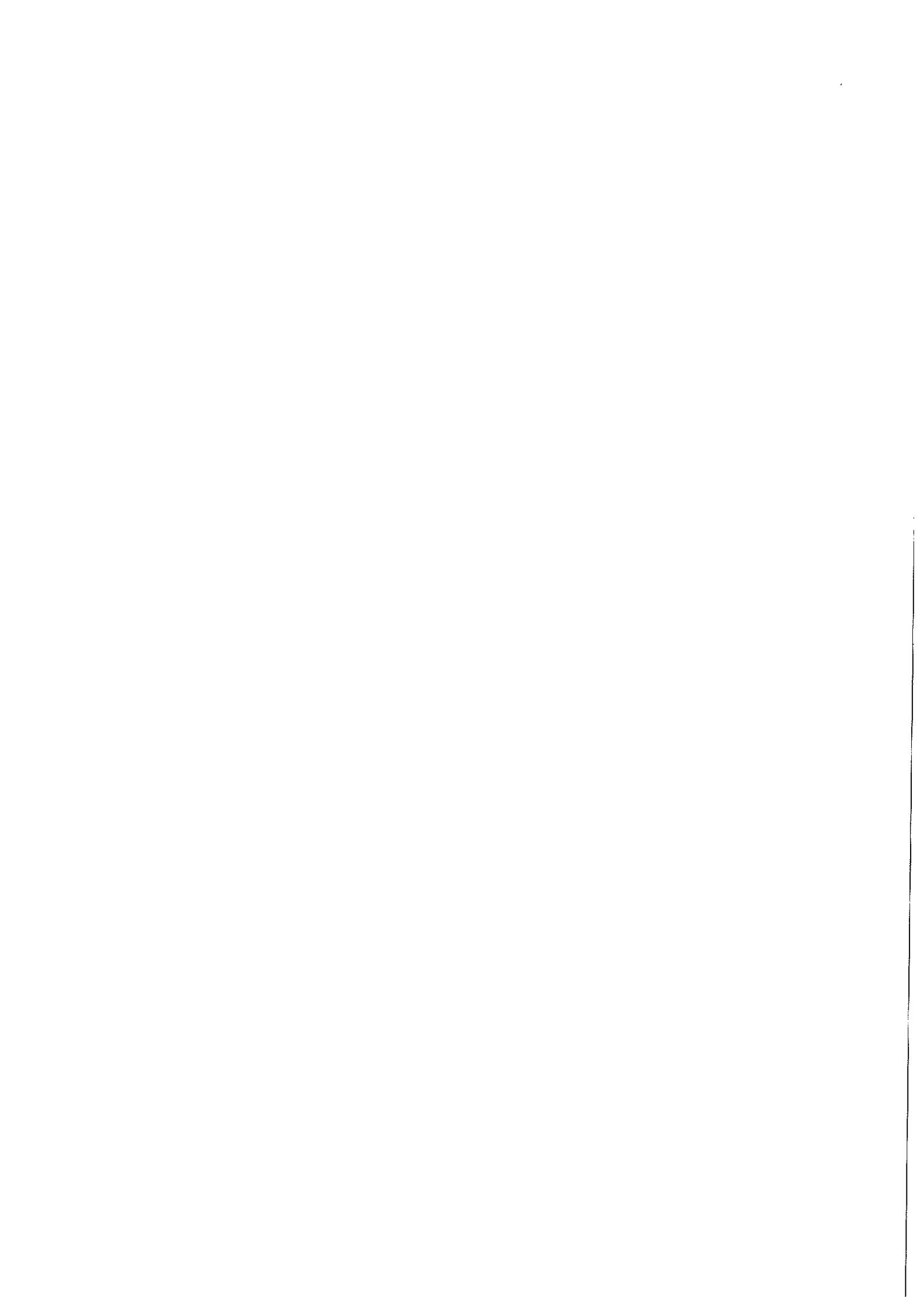
4. DOCUMENTAZIONE HACCP

In struttura è presente il piano dell'autocontrollo aziendale. Gli allegati del registro dell'autocontrollo aziendale sono compilati regolarmente.

CONCLUSIONI

L'audit svolto presso le strutture sopraindicate ha evidenziato un peggioramento della qualità complessiva relativa alla gestione dell'appalto delle mense scolastiche del Comune di Tito. Oltre ad aver constatato la mancata chiusura di non conformità precedentemente registrate, sono state evidenziate nuove tipologie di non conformità gravi a riprova del mancato rispetto delle indicazioni previste dal capitolato. Si rende pertanto necessaria una riorganizzazione del servizio al fine di riportare lo stesso verso il rispetto degli standard previsti necessari per garantire la qualità e la sicurezza dello stesso.

Ambroalimenta srls



Rapporto di Verifica TITO PAESE – MESE FEBBRAIO 2017

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Progetto Tecnico della Scamar e A.S. catering, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Scuola Tito
Nr pasti: Circa 200 pasti totali
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	
Non sono stati prelevati campioni per l'analisi		X	
Campioni:			

Sintesi dell'audit

L'audit è stato effettuato a seguito di un incontro avuto con i rappresentanti della ditta SCAMAR presso la sede del Comune di Tito. In questo sopralluogo si è voluto verificare se le non conformità segnalate in precedenti sopralluoghi erano state risolte.

1. CONTROLLO MATERIE PRIME E ANOMALIE RISCOstrate

. Di seguito si riportano le non conformità registrate nel mese di Gennaio 2017 e il riscontro della chiusura delle stesse.

1. Prosciutto cotto non di 1° qualità, con aggiunta di polifosfati E451, vietato da capitolato;

E' STATO SOSTITUITO CON PRODOTTO CONFORME

2. Presenti in cucina pezzature di formaggi e di prosciutto cotto prive di etichetta originale ma etichettati e riconfezionati dall'azienda SCAMAR.

STOCCATI IN FRIGORIFERO SOLO CONFEZIONI INTEGRE

3. Ancora presente in cucina la POLPA DI POMODORO. Si ricorda che da capitolato è possibile utilizzare solo PELATI E PASSATA DI POMODORO.

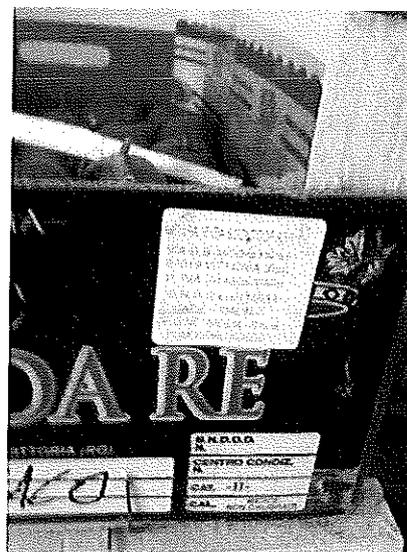
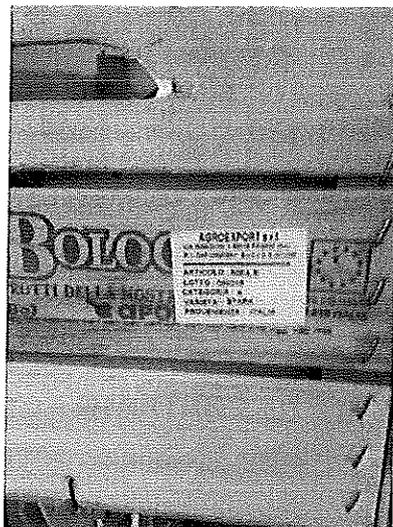
IL PRODOTTO NON CONFORME E' STATO RIMOSSO

4. Il pesce surgelato presente in cucina è di marca differente rispetto a quello sempre utilizzato in precedenza.

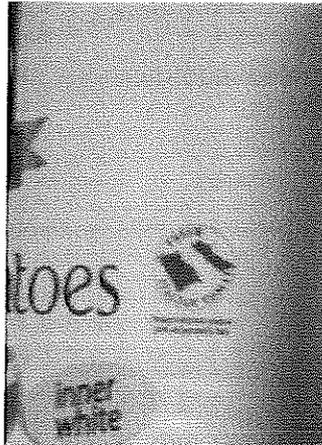
IL PRODOTTO PESCE E' STATO SOSTITUITO CON FILETTI DI MERLUZZO PESCANOVA UTILIZZATO IN PRECEDENZA

5. Non è stato possibile verificare la rintracciabilità delle arance, visto che l'unica etichetta presente sulla cassetta è della ditta Scamar senza indicazioni della provenienza della frutta.

PER LA FRUTTA ARANCE E MANDARINI LA NON CONFORMITA' NON E' STATA RISOLTA. MENTRE PER LA FRUTTA PERE/MELE/KIWI/POMODORI E' STATO POSSIBILE VERIFICARE LA PROVENIENZA.



6. Si segnala che la passata di pomodoro fornita dalla ditta è prodotta con il 100% di pomodori italiani mentre sull'etichetta dei pelati compare la dicitura "con prodotti fresco italiano". Si consiglia di fornire unicamente prodotti nazionali.

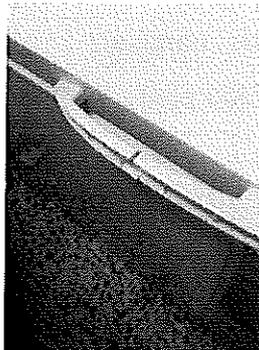


SI SEGNALE CHE VIENE UTILIZZATO SEMPRE LO STESSO PRODOTTO

7. Ancora non sono state consegnate le specifiche tabelle dietetiche per gli utenti intolleranti e gli allergici.

SONO STATE FORNITE LE TABELLE DIETETICHE PER GLI INTOLLERANTI/ ALLERGICI

8. La maniglia del congelatore presente in cucina è tuttora rotta



NON E' STATA RISOLTA

9. Presenza di uova fresche di categoria A in cui la data di scadenza è apposta con un talloncino e non è stampata sulla confezione o sul guscio delle uova;

NON E' STATO RISOLTO

Durante l'audit è stato svolto, con la commissione mensa e i rappresentanti comunali, la valutazione sensoriale del pasto fornito.

Si riporta la valutazione del servizio offerto.

SERVIZIO

Menù

1) Il menù del giorno è il seguente:

- **primo piatto** PASTA AL POMODORO
- **secondo piatto** LONZA AGLI AROMI
- **contorno** POMODORI
- **frutta/dessert** FRUTTA FRESCA

2) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella?

NO, perché il secondo piatto è lonza con salsa di pomodoro

3) Distribuzione del pasto

La durata della distribuzione del primo piatto è tra 10 e 15 minuti. Si segnala che alcuni piatti sono serviti a tavola prima dell'arrivo dei bambini.

La durata della distribuzione del secondo piatto è tra 10 e 20 minuti.

VALUTAZIONE PERSONALE DELL'ASSAGGIO

1) Temperatura del cibo

primo piatto: caldo, la pasta è stata preparata appositamente per la commissione

secondo piatto: tiepido

contorno: pomodori crudi freddi

2) Cottura del cibo

primo piatto: adeguata

secondo piatto: eccessiva

contorno: non valutabile

3) Quantità della porzione servita: sufficiente

4) Sapore

primo piatto accettabile

secondo piatto: non accettabile

contorno: accettabile

GIUDIZIO GLOBALE

All'assaggio la lonza si presentava con attributi sgradevoli sia per quanto riguarda il gusto che per quanto riguarda la consistenza (eccessiva durezza) molto secco. Infatti numerosi bambini non hanno gradito il secondo piatto.

Si segnala la non corretta preparazione del piatto oggetto di valutazione, in quanto la lonza cotta già a pezzi perde molti liquidi. Si consiglia di provvedere a una differente preparazione del secondo previsto in menù.

Rapporto di Verifica TITO SCALO

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Progetto Tecnico della Scamar e A.S. catering, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Scuola Tito Scalo
Nr pasti: 40 Totali
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:		X	
Campioni:			

Sintesi dell'audit

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

1. CONTROLLO MATERIE PRIME

Le materie prime presenti presso la cucina sono le stesse presenti presso il centro cottura di Tito.

Si segnala che presso la cucina di Tito scalo la preparazione del secondo piatto previsto in menù LONZA AGLI AROMI è differente rispetto a quella di Tito paese. All'assaggio si presenta molto morbida e succosa.

CONCLUSIONI

L'audit svolto presso le strutture sopraindicate ha evidenziato un miglioramento relativo alla gestione dell'appalto delle mense scolastiche del Comune di Tito. Si è constatato la chiusura di alcune, *ma non di tutte*, le non conformità precedentemente registrate.

Durante il sopralluogo si è verificato che la preparazione dei piatti previsti in menù è differente nei due centri cottura. Ciò comporta una diversa valutazione della qualità percepita dagli utenti.

Si invita a riportare lo stesso standard qualitativo, rivendendo le ricette, le preparazioni dei piatti da parte del cuoco/aiuto cuoco al fine di avere la medesima valutazione sensoriale per tutte le strutture delle Comune di Tito.

Ambroalimento srls



Rapporto di Verifica del 17/03/2017

<i>Tipo di audit:</i>	Verifica ispettiva interna
<i>Norma di riferimento:</i>	Capitolato d'Appalto, Progetto Tecnico della Scamar e A.S. catering, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
<i>Centro cottura:</i>	Scuola Tito Paese e Tito Scalo
<i>Nr pasti:</i>	Circa 200 pasti totali
<i>Persone di riferimento:</i>	Referente comunale

Sintesi dell'audit

L'audit del mese di Marzo è stato svolto verificando attività svolte nella cucina della mensa scolastica del Comune di Tito.

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

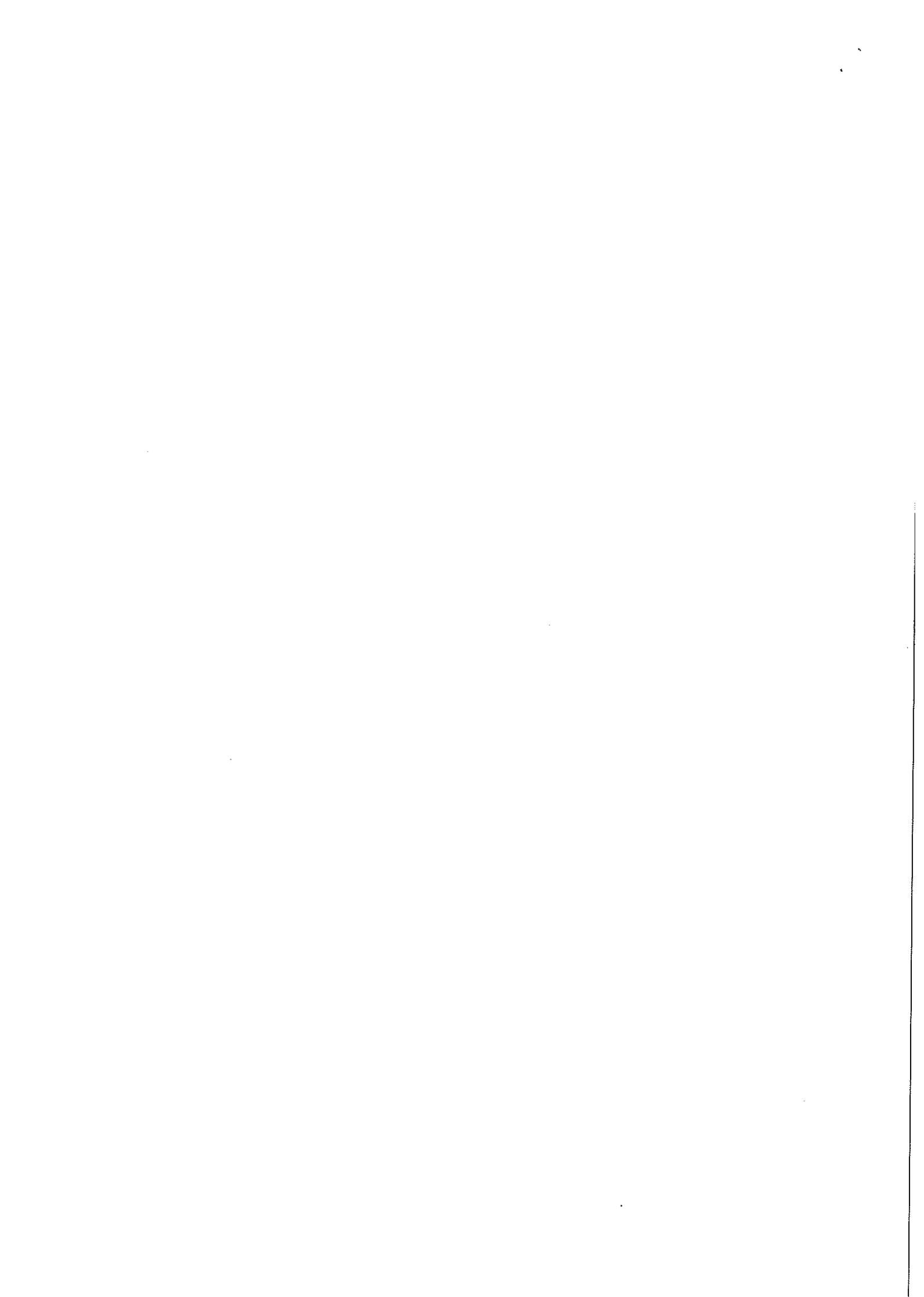
1. CONTROLLO MATERIE PRIME E ANOMALIE RISCOstrate

Il controllo è stato eseguito verificando i prodotti che l'ATI ha provveduto ad inserire nell'offerta tecnica.

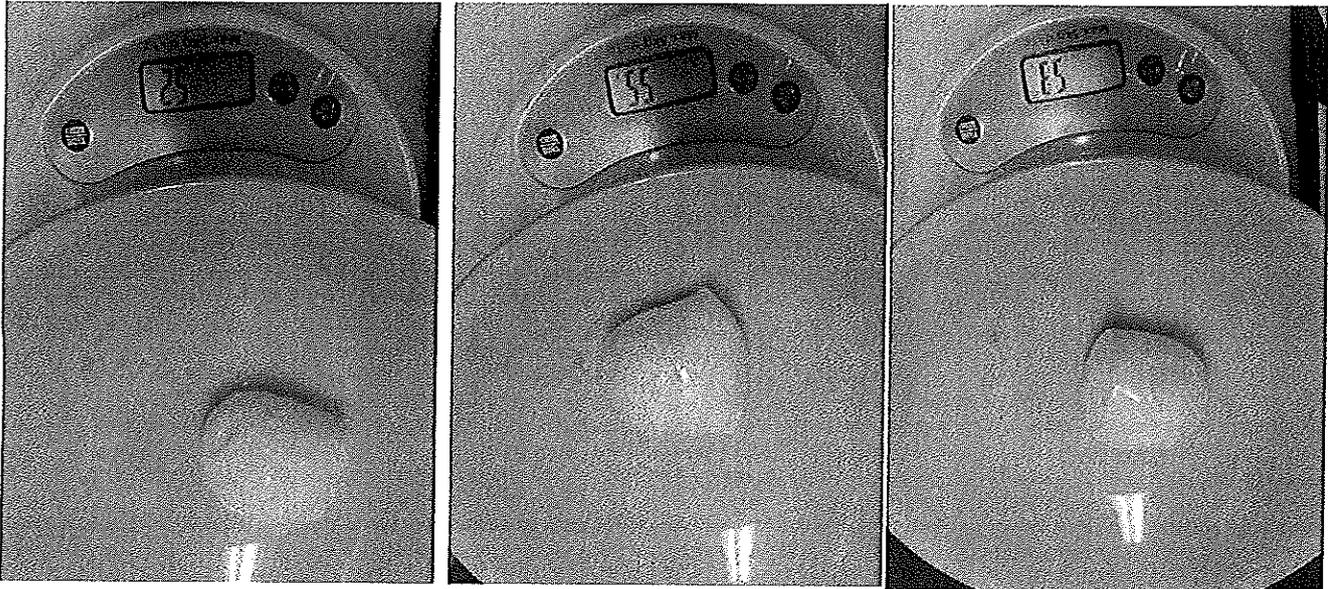
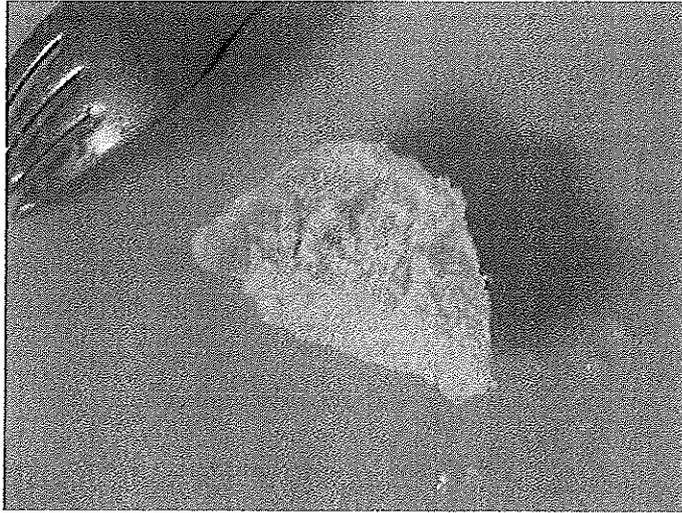
Non conformità riscontrate in sintesi:

1. Le mozzarelle consegnate presso la cucina di Tito erano in quantitativo minore rispetto al numero necessario. L'azienda ha sopperito alla non conformità utilizzando delle mozzarelle che erano state fornite presso la mensa di Tito Scalo in numero maggiore rispetto al necessario.
Si fa presente che il personale ha comunicato che spesso il quantitativo delle materie prime non corrisponde all'ordine effettuato.
2. Le mozzarelle consegnate si presentavano leggermente *stracchinate* all'interno e con un peso minore di 60 gr. Infatti è stata effettuata una pesatura di 5 mozzarelle e la grammatura oscillava tra 52 gr e 55 gr. Si specifica che il prodotto è soggetto a calo peso, ma i due fattori insieme, prodotto stracchinato e peso minore fa dedurre che le mozzarelle sono state prodotte qualche giorno prima del consumo.



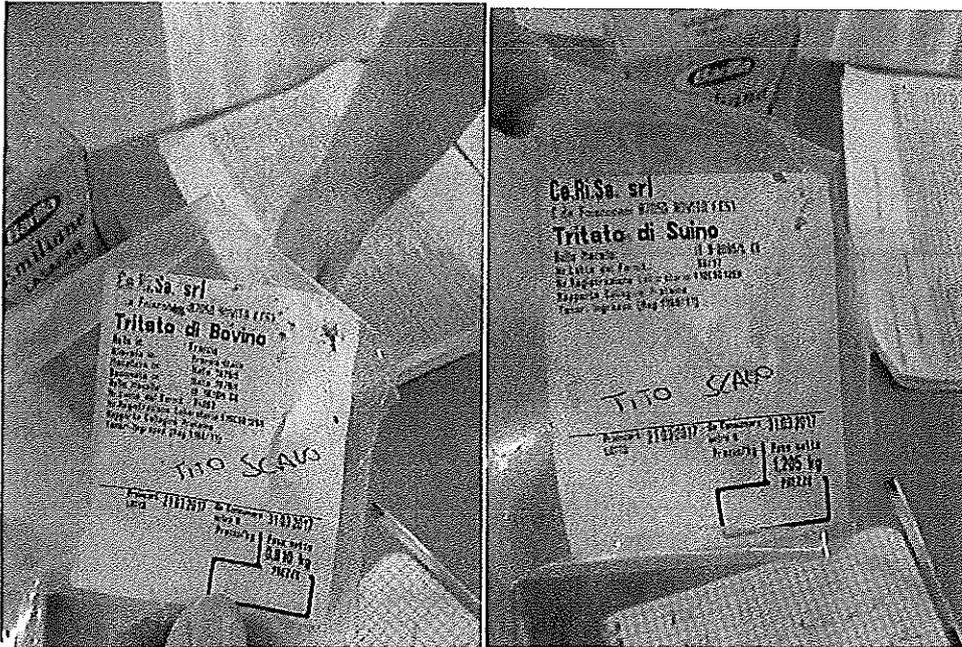


A tale proposito, in ottica di miglioramento della qualità percepita dagli utenti si chiede di fornire mozzarelle prodotte a ridosso del consumo.
Si invita a chiedere al proprio fornitore di inserire in etichetta l'indicazione dell'origine del latte dei prodotti lattieri caseari, in attuazione del regolamento (UE) n. 1169/2011", anche se quest'ultimo è in fase volontaria e non ancora obbligatoria.



3. Mercoledì 23 marzo è entrato in vigore il nuovo menù primavera – estate e si segnala che:

- ✓ Per il pesto non sono stati forniti i pinoli come prevede la ricetta originale;
- ✓ Per la preparazione della lasagna (verifica effettuata c/o Tito Scalo) è stata fornita carne di maiale e carne di bovino. Dal ricettario dell'asl è prevista solo carne di bovino;



- ✓ L'etichetta del trito di carne bovino riportava l'allevamento Italia/Francia. Si chiede solo carne nazionale;
- ✓ Il quantitativo di carne fornita è minore rispetto a quanto indicato dal ricettario dell'asl di Potenza.

Il 24 marzo presenti 39 bambini e 4 insegnanti.

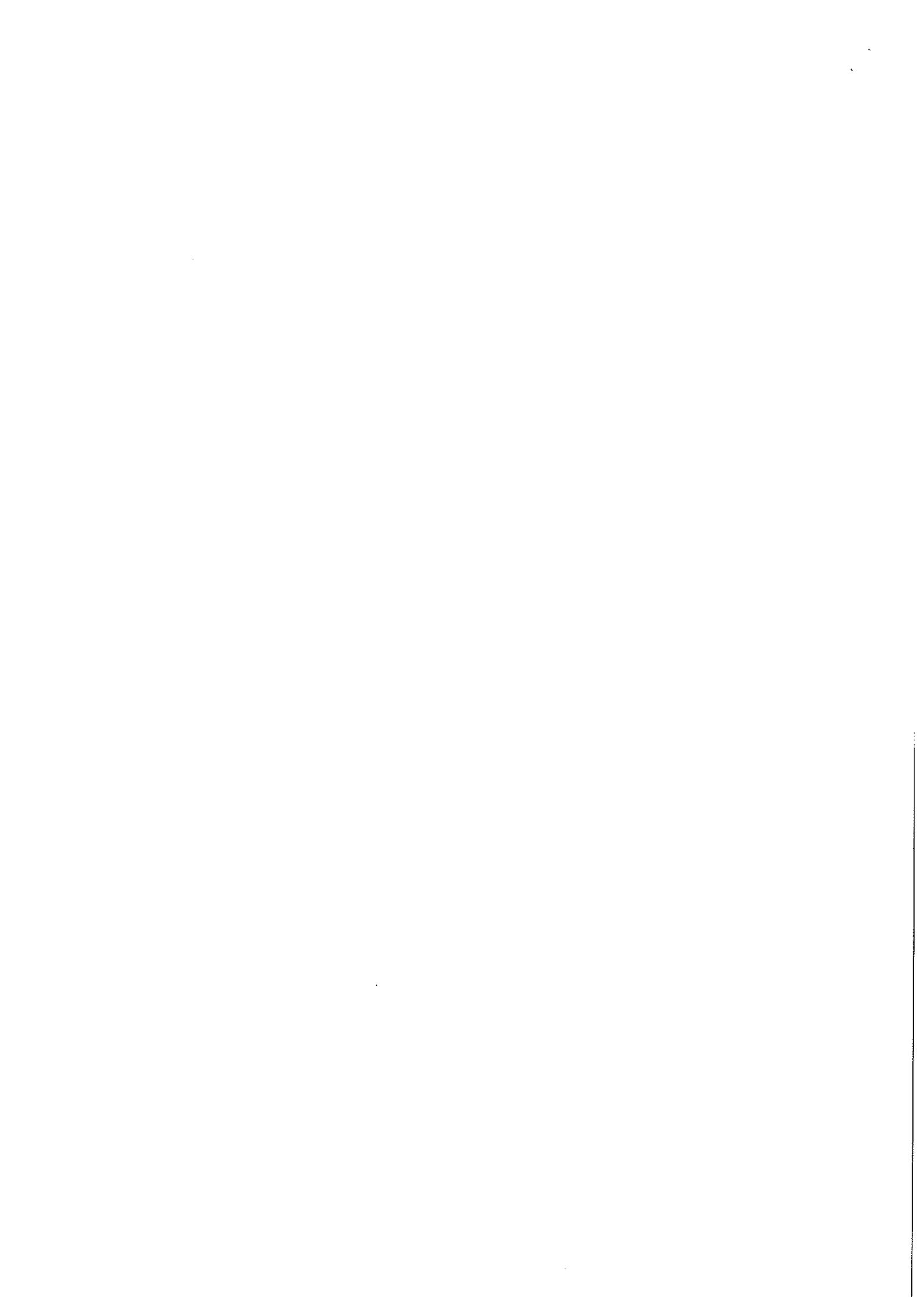
La grammatura da ricettario era la seguente:

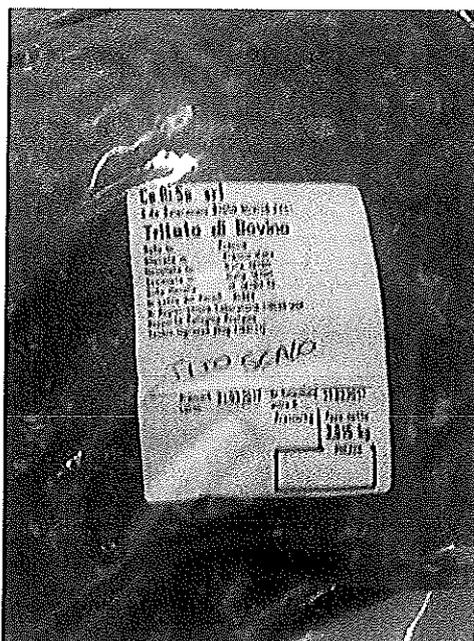
39 bambini * 70 gr (carne) = 2,730 Kg – 4 insegnanti *120 gr (carne) = 480 gr.

La grammatura di carne doveva essere 3,210 Kg.

La ditta ha fornito 1,205Kg di trito suino e 0,810 Kg di trito bovino.

- ✓ Anche la carne fornita per la preparazione degli hamburger è minore rispetto al quantitativo necessario. Ad oggi a Tito scalo è stato fornito 3,015 Kg di bovino e il quantitativo necessario deve essere 3,600 Kg.





✓ Presso la cucina di Tito paese è stato fornito un quantitativo di carne pari a 18,00 Kg per la preparazione degli hamburger previsti per il 28 Marzo . Considerando il numero dei pasti somministrati lo scorso martedì, n. 320 tra materna, elementari, medie e personale, il quantitativo che deve essere fornito è pari a 30,00 kg.



Rapporto di Verifica del 01/06/2017

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Progetto Tecnico della Scamar e A.S. catering, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Scuola Tito
Nr pasti: Circa 200 pasti totali
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		X	
Campioni: SARA' EFFETTUATO IL CAMPIONAMENTO NELL'ULTIMO SOPRALLUOGO DI GIUGNO			

Sintesi dell'audit

L'audit del 16 ¹⁶ ~~Dicembre~~ ^{Maggio} è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica a Tito paese.

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

1. PRESENZA DEL PERSONALE

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO
RESPONSABILE DEL SERVIZIO	
CUOCO	1
AIUTO CUOCO	1
ADDETTE MENSA	2
TOTALE	4

Il personale è conforme alle unità previsto dell'appalto.

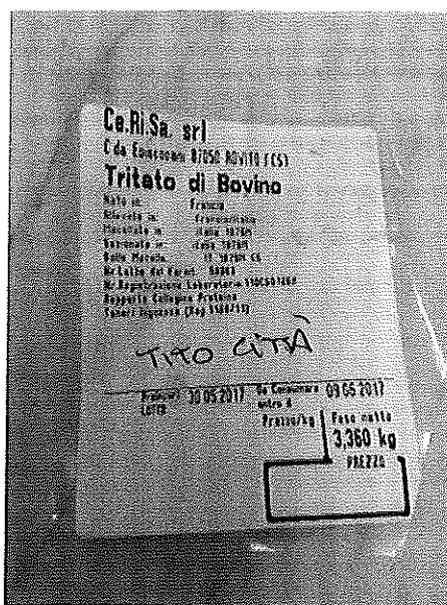
2. CONTROLLO MATERIE PRIME E ANOMALIE RISCOstrate

Il controllo è stato eseguito verificando i prodotti che l'ATI ha provveduto ad inserire nell'offerta tecnica.

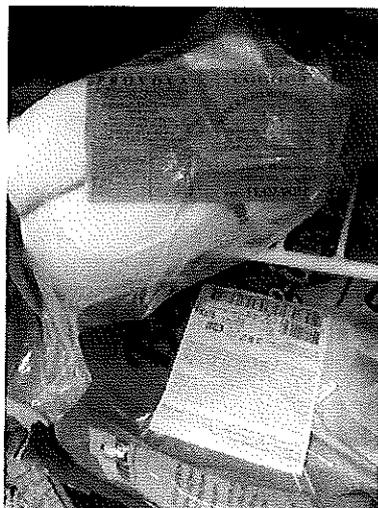
Conformità e non conformità riscontrate

1. Il tritato di bovino fornito per la preparazione degli hamburger è d'origine francese e l'animale è stato allevato in Francia e Italia, così come indicato dal capitolato d'appalto.

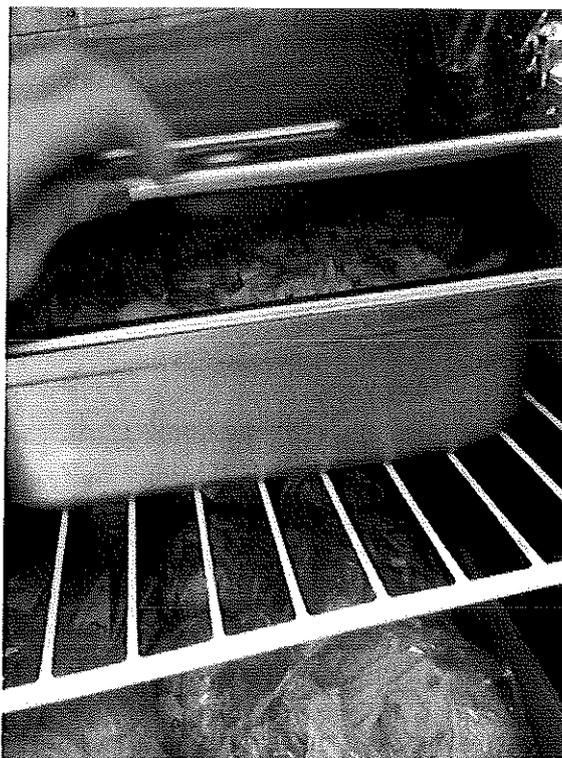
E' stata verificata la conformità della quantità di carne fornita ed è conforme a quanto richiesto nelle tabelle dietetiche dell'ASP.



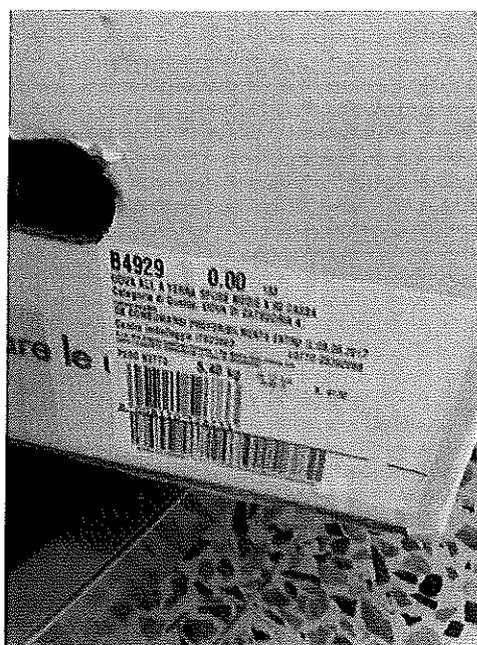
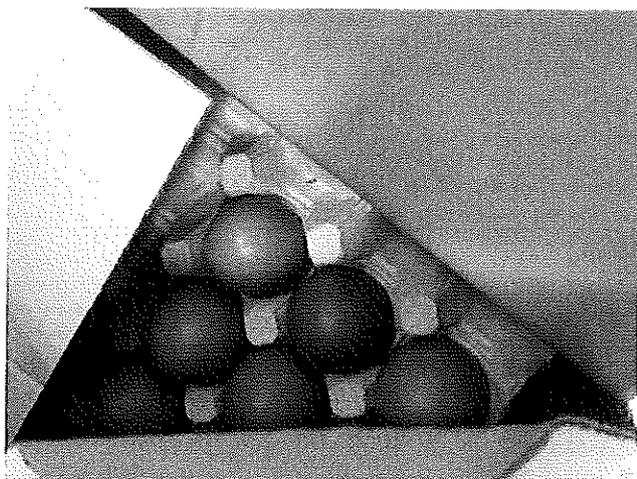
2. I formaggi sono tutti etichettati



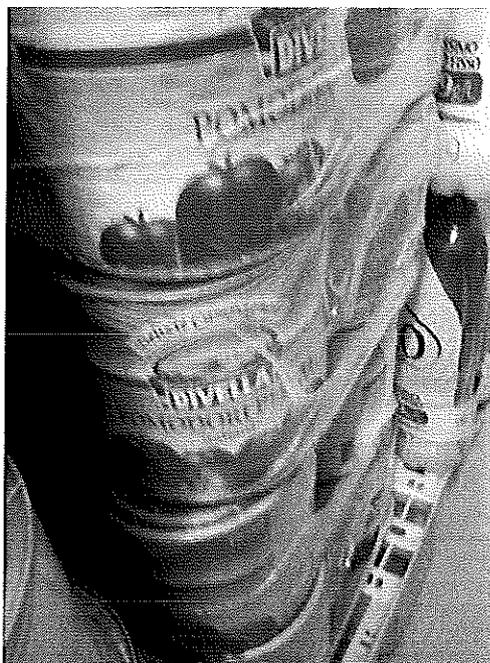
3. L'insalata, prevista in menù, è stata conformante lavata e mondata e riposta in frigorifero a 4°C.



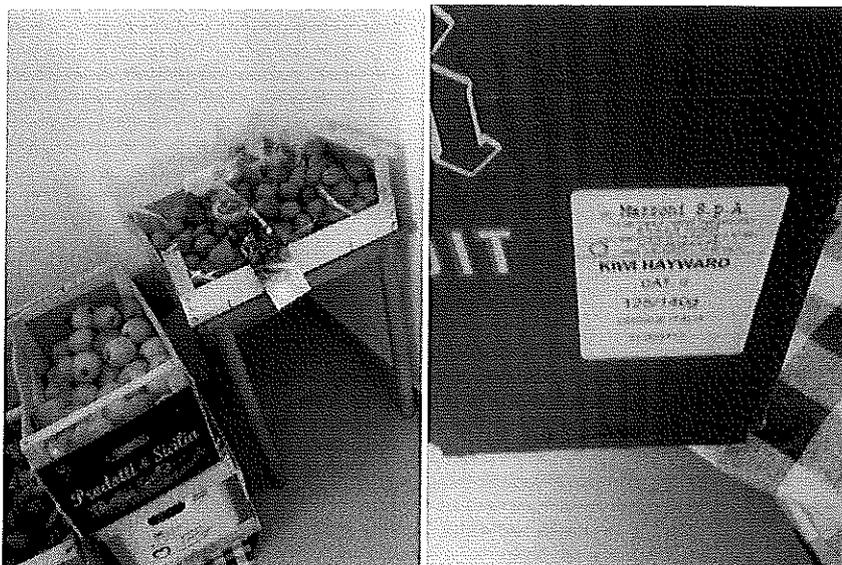
4. Le uova fresche di categoria A hanno la scadenza apposta sul guscio



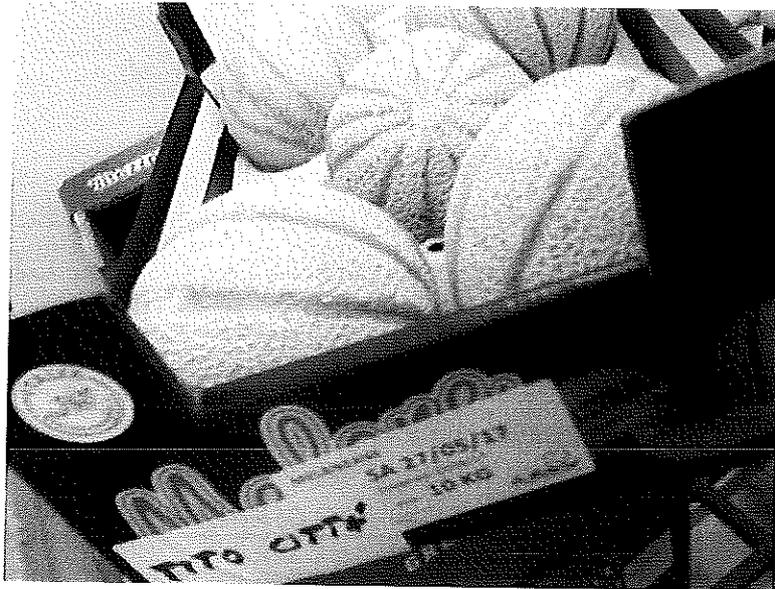
5. E' presente in cucina POMODORO PELATO ITALIANO, come richiesto nei precedenti audit.



6. Durante il sopralluogo si è verificato che la frutta somministrata è di stagione come ad esempio le albicocche, i meloni e kiwi anche se quest'ultimi sono di seconda categoria.



Per i meloni non è stato possibile risalire all'origine del prodotto visto che c'era l'etichetta che si riferiva alle "MELANZANE"



Rapporto di Verifica del 01/06/2017

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Progetto Tecnico della Scamar e A.S. catering, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Scuola Tito Scalo
Nr pasti: 40 Totali
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:		X	
Campioni: SARA' EFFETTUATO IL CAMPIONAMENTO NELL'ULTIMO SOPRALLUGO DI GIUGNO			

Sintesi dell'audit

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

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

1. PRESENZA DEL PERSONALE

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO
RESPONSABILE DEL SERVIZIO	
CUOCO	1
AIUTO CUOCO	1
ADDETTI MENSA	
TOTALE	2

4. DOCUMENTAZIONE HACCP

In struttura è presente il piano dell'autocontrollo aziendale. Gli allegati del registro dell'autocontrollo aziendale sono compilati regolarmente.

CONCLUSIONI

L'audit svolto presso le strutture sopraindicate ha segnalato un evidente miglioramento della gestione del servizio e della qualità delle materie prime. Le non conformità segnalate nei sopralluoghi precedenti sono state risolte.

Ambroalimenta srls

