

**Rapporto di Verifica del 30/11/2017**

*Tipo di audit:* Verifica ispettiva interna  
*Norma di riferimento:* Capitolato d'Appalto, Progetto Tecnico Ce.Ri.Sa catering  
 Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002  
*Centro cottura:* Scuola Tito  
*Nr 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: campionamento non in programmazione		X	
Campioni:			

**Sintesi dell'audit**

L'audit del 30/11/2017, è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica a Tito paese. Il sopralluogo è stato effettuato con un componente della commissione mensa, la responsabile del servizio Dott.ssa Gaetana Buonansegna e l'Assessore al ramo Fabio Laurino.

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

## 2. FORMAZIONE DEL PERSONALE

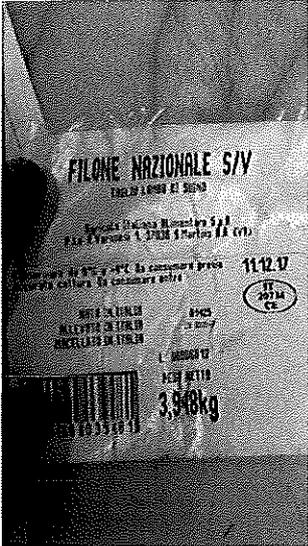
In sede sono presenti gli attestati di formazione del personale così come *previsto dalle DGR n. 1484/2010 e 1288/2011*

## 3. CONTROLLO MATERIE PRIME

Il controllo è stato eseguito verificando i prodotti presenti in cucina.

Sono state verificate le seguenti materie prime presenti nel centro cottura

<b>DA CAPITOLATO E OFFERTA TECNICA</b>	<b>CC</b>	<b>NC</b>	<b>CRITICITA' RISCONTRATE</b>
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 è conforme a quanto richiesto
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
Pane grattugiato anche da agricoltura anche provenienti da agricoltura biologica			Il prodotto somministrato non era in magazzino
Olio di oliva extra vergine biologico	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato 

<p><b>Carni suine:</b> carrè o lombata disossata e fessata. Confezionata in sottovuoto.          Suino magrone di 1° qualità          Provenire da allevamenti nazionali, specificare la provenienza, deve presentare colore roseo.</p>	<p><b>X</b></p>	<p>Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato</p> 
<p><b>Prosciutto cotto di 1° qualità,</b> senza aggiunta di polifosfati e preferibilmente conservanti. Senza lattosio e glutine. Pezzatura del prodotto finito tra 7 – 9 kg</p>	<p><b>X</b></p>	<p>Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato</p>
<p><b>Uova:</b> fresche, categoria A. Si richiede certificazione quindicinale dell'assenza di salmonella presso il centro di raccolta.</p>	<p><b>X</b></p>	<p>Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto.</p>
<p><b>Ortofrutta:</b> origine regionale e/o nazionale anche proveniente da agricoltura biologica. Turgidi sani e resistenti senza alterazioni e lesioni</p>	<p><b>X</b></p>	<p>La rintracciabilità del prodotto somministrato <b><u>non è conforme</u></b> a quanto indicato dalla procedura di rintracciabilità integrata al sistema di autocontrollo fatta pervenire al Comune di Tito.          Infatti le cassette si presentano tutte etichettate con lotto interno ma non c'è copia della fattura del fornitore in cui si evidenzia l'origine e il calibro della frutta e verdura.</p>



<b>Prodotti della pesca surgelati:</b>			Conforme
<b>Ortofrutticoli surgelati:</b> fagioli finissimi, fagioli borlotti, carciofi e fondi di carciofo, spinaci e bieta, preparato per minestrone.		X	Sono presenti carote e zucchine surgelate invece devono essere fresche. Non sono conformi al capitolato.  
<b>Passata di pomodoro e pelati</b> anche di provenienza biologica. <b>Passata di pomodoro in tetrabrik</b>	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto.

#### 4. DOCUMENTAZIONE HACCP

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

#### 5. VERIFICA DELLE GRAMMATURE

E' stato verificato che le quantità utilizzate per il menù previsto: pasta al pomodoro, lonza al forno sono conformi alle grammature indicate dal ricettario dell'ASP.

#### NOTE:

Durante l'audit è stato svolto, la valutazione sensoriale di un pasto fornito. Si riporta la valutazione del servizio offerto.

All'assaggio la lonza si presentava con attributi gradevoli, la consistenza molto morbida e le dimensioni delle fettine dell'arrosto erano adeguate al consumo degli utenti. Tuttavia al gusto si presentava leggermente salata per il consumo dei bambini.

**Rapporto di Verifica del 30/11/2017**

**Tipo di audit:** Verifica ispettiva interna  
**Norma di riferimento:** Capitolato d'Appalto, Progetto Tecnico Ce.Ri.Sa. catering, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002  
**Centro cottura:** Scuola Tito Scalo  
**Nr pasti:** 53 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 30/11/2017, 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	
<b>TOTALE</b>	<b>2</b>

**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.*

### **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. VERIFICA DELLE GRAMMATURE**

E' stato verificato che le quantità utilizzate per il menù previsto: pasta al pomodoro, lonza al forno sono conformi alle grammature indicate dal ricettario dell'ASP.

#### **NOTE:**

Durante l'audit è stato svolto, la valutazione sensoriale di un pasto fornito. Si riporta la valutazione del servizio offerto.

All'assaggio la lonza si presentava con attributi gradevoli, la consistenza molto morbida e le dimensioni delle fettine dell'arrosto erano adeguate al consumo degli utenti.

**Dott.ssa Tiziana Piccininno**  
**Tecnologa Alimentare**  
**Ambroalimenta srls**