

**Rapporto di Verifica del 30/01/2018**

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna ore 11.00
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: **145 Totali** (98 pasti materne più 9 insegnanti – 35 pasti medie più 3 insegnanti)
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	

Sintesi dell'audit

L'audit del 30/11/2018, 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
RESPONSABIL E DEL SERVIZIO	
CUOCO	1
AIUTO CUOCO	1
ADDETTE MENSA	1
TOTALE	3

Il personale indossava un adeguato abbigliamento da lavoro composto da: divisa, cuffiette

e scarpe antinfortunistiche.

2. FORMAZIONE DEL PERSONALE

E' stata effettuata la formazione del personale così come indicato dal registro in data 3 Gennaio 2018. Non è stato possibile visionare gli attestati di formazione del personale così come previsto dalle DGR n. 1484/2010 e 1288/2011, perché non presenti in struttura.

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

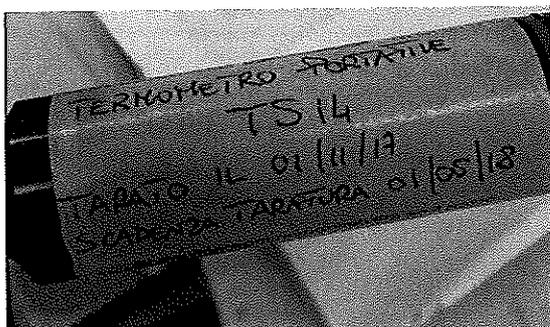
3.1 ELETTRODOMESTICI

- ✓ Sterilizzatore coltelli – NON PRESENTE
- ✓ Frigorifero da 700 lt – PRESENTE
- ✓ Surgelatore a pozzetto – PRESENTE
- ✓ Affettatrice – PRESENTE
- ✓ Abbattitore – NON PRESENTE
- ✓ Tritacarne – PRESENTE
- ✓ Bilancia professionale – PRESENTE
- ✓ Pensile diete differenziate – è PRESENTE uno spazio dedicato ma non il pensile indicato in offerta tecnica

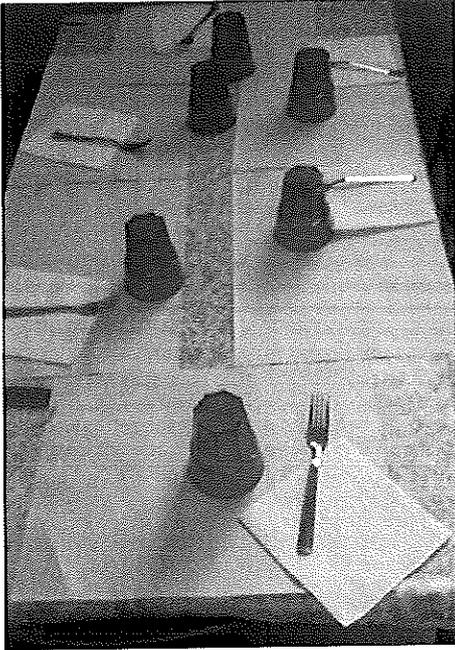
3.2 ATTREZZATURE LEGGERE

- ✓ Contenitori isothermici elettrici - PRESENTI
- ✓ Contenitori al uso alimentare per il trasporto del pane e frutta – PRESENTI
- ✓ Sostituzione/integrazione pentolame – PRESENTI
- ✓ Bacinelle gastronomiche con coperchio – PRESENTI
- ✓ Sostituzione di piatti, posate- PRESENTI
- ✓ Termometro a sonda – PRESENTI

Nota: il termometro risulta regolarmente tarato. Manca il documento di taratura della sonda SIT con il quale sono stati tarati i termometri a sonda.



- ✓ Mixer – PRESENTE
- ✓ Coltelli – PRESENTI
- ✓ Taglieri HACCP – PRESENTI due taglieri di colore diverso
- ✓ Pentolame e stoviglieria per celiaci – PRESENTI
- ✓ Vassoio monopasto per celiaci – NON PRESENTE
- ✓ Bicchieri in melamina – PRESENTI



4. MATERIALE DI COMUNICAZIONE

Non è stato fornito nessun materiale comunicativo (espositori in plexiglas, totem, etc) così come indicato in offerta tecnica *parte terza - punto C2*.

5. 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:

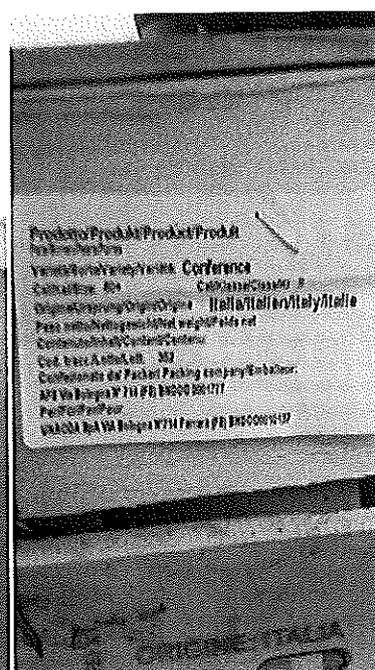
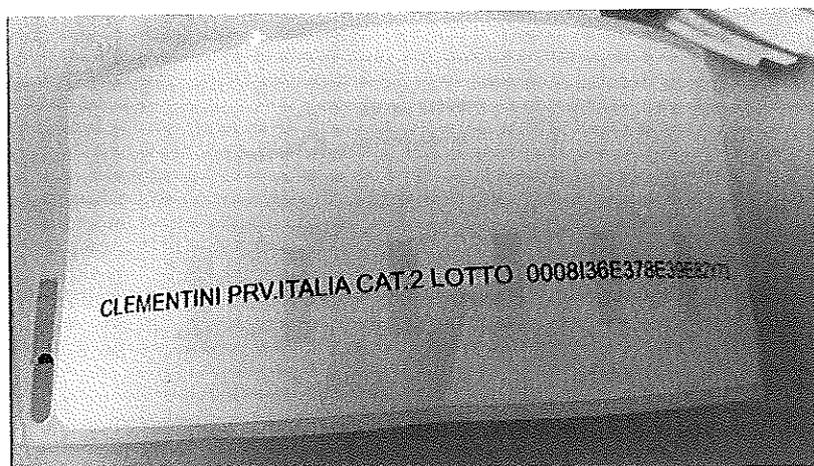
PRODOTTI INDICATI IN OFFERTA TECNICA	TIPOLOGIA	C	NC	N.P.	NOTE
Olio extravergine	Biologico	X			
Orzo e farro	Biologico			X	
Farine	Biologica	X			
Legumi	Biologici	X			
Uova	Biologiche	X			
Ortaggi surgelati	Biologici	X			
Riso	Biologico	X			
Pomodori pelati	Biologici	X			
Passata di pomodoro	Biologici	X			
Patate	Biologiche		X		
Burro	Biologico			X	
Latte	Biologico			X	
Pasta di Gragnano	igp	X			
Pasta locale	Prodotto locale				
Arance di Sicilia	Fornitore locale Igp				
Mela della Val di Non	Dop			X	
Mellanurca campana	Dop				
Limoni di Sorrento	Igp			X	
Parmigiano Reggiano Grana Padano	Dop	X			Da capitolato è inserito Parmigiano Reggiano
Melanzana rossa di Rotonda	Prodotti locali e Dop			X	
Cipolla rossa di Tropea	igp			X	
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				Tacchino fornitore locale ma prodotto nazionale
Pane /prodotti da forno	Panificio locale	X			
Aromi e odori	Prodotti locali – km 0				

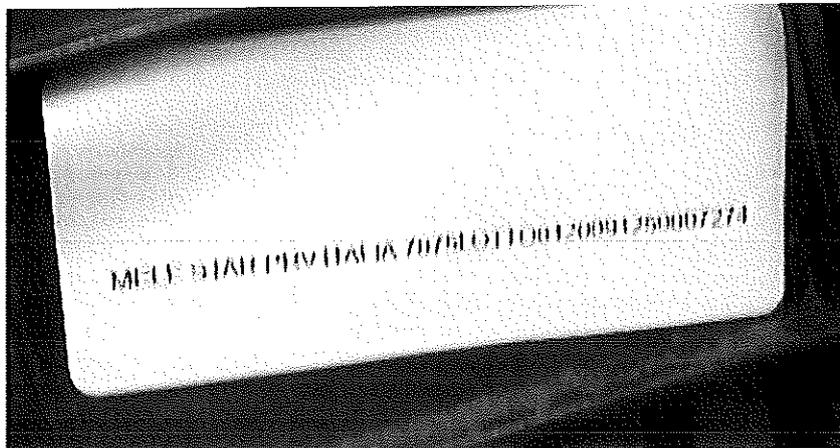
Da capitolato gli ortaggi e la frutta devono essere "di stagione di produzione locale, ove non reperibile, di produzione regionale o comunque nazionale.. La frutta, se convenzionale, dovrà appartenere alla "prima" categoria commerciale, ossia essere di buona qualità, esente da difetti e di presentazione gradevole

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza"

✚ **Pere e clementini nazionali seconda categoria – non conforme**



✚ Etichetta del fornitore locale senza l'indicazione della categoria – non conforme



✚ Aglio e Insalata provenienza Spagna e non nazionali - non conforme

✚ Si chiede l'esclusivo utilizzo di sale iodato come richiesto da capitolato

Si chiede di poter visionare le schede tecniche delle materie prime fornite per poter verificare la conformità dei prodotti con tutti i parametri indicati nel capitolato d'appalto.

6. VERIFICA DELLE GRAMMATURE

E' stato verificato che le quantità utilizzate per il menù previsto: **bocconcini di tacchino** sono conformi alle grammature indicate dal ricettario dell'ASP.

Rapporto di Verifica del 30/01/2018

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna ore 11.00
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: **204 Totali (43 pasti materne – 161 pasti asportati alle 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	

Sintesi dell'audit

L'audit del 30/11/2018, 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

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

2. FORMAZIONE DEL PERSONALE

E' stata effettuata la formazione del personale così come indicato dal registro in data 3 Gennaio 2018. Non è stato possibile visionare gli attestati di formazione del personale così come previsto dalle DGR n. 1484/2010 e 1288/2011, perché non presenti in struttura.

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

3.1 ELETTRODOMESTICI

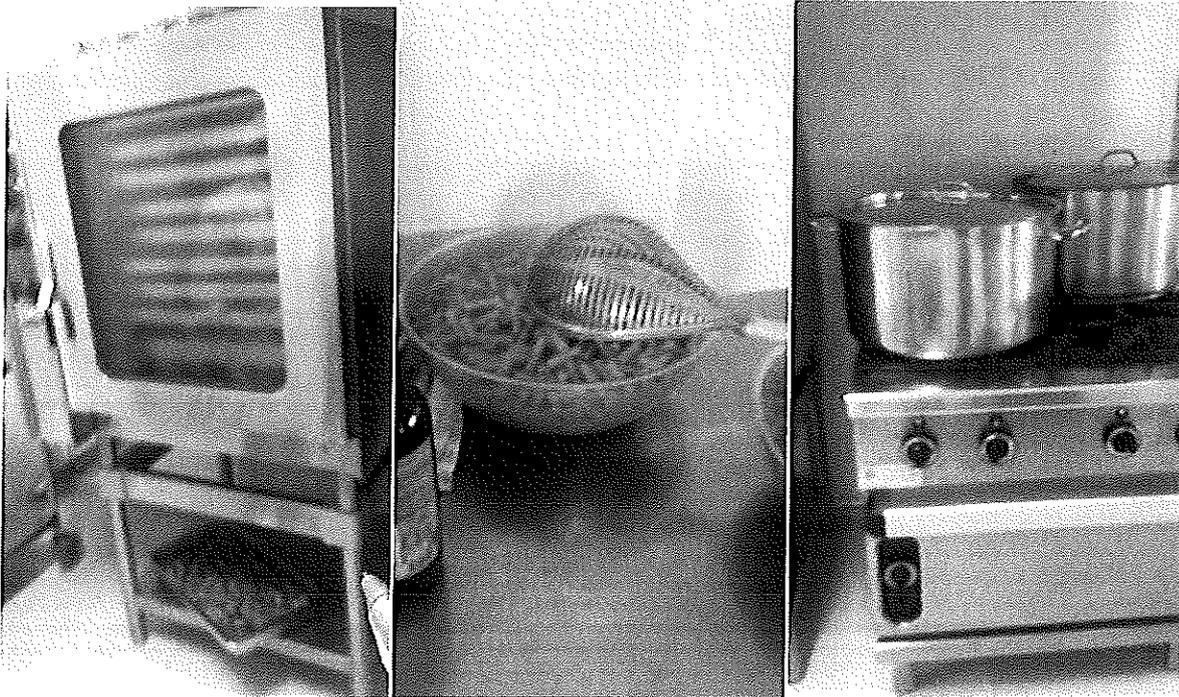
- ✓ Carrelli termici – NON PRESENTI (TITO SCALO – SCUOLA ELEMENTARE)
- ✓ Sterilizzatore coltelli – NON PRESENTE
- ✓ Frigorifero da 700 lt – PRESENTE
- ✓ Surgelatore a pozzetto – PRESENTE
- ✓ Affettatrice – PRESENTE
- ✓ Bilancia professionale – NON PRESENTE

3.2 ATTREZZATURE LEGGERE

- ✓ Contenitori isotermici elettrici - PRESENTI
- ✓ Contenitori al uso alimentare per il trasporto del pane e frutta – PRESENTI
- ✓ Sostituzione/integrazione pentolame – PRESENTI
- ✓ Bacinelle gastronomiche con coperchio – PRESENTI
- ✓ Sostituzione di piatti, posate- PRESENTI
- ✓ Termometro a sonda – PRESENTI
- ✓ Mixer – PRESENTE
- ✓ Coltelli – PRESENTI
- ✓ Taglieri HACCP – NON PRESENTI
- ✓ Pentolame e stoviglie per celiaci – PRESENTI
- ✓ Vassoio monopasto per celiaci – NON PRESENTE
- ✓ Bicchieri in melamina – NON SOSTITUITI

nota: presso la scuola elementare vengono distribuiti bicchieri di plastica

E' evidente che le attrezzature presenti in cucina non sono adeguate alla corretta preparazione dei numeri dei pasti attualmente prodotti nel centro cottura del Tito scalo, si chiede l'integrazione delle necessarie attrezzature.



Si segnala che presso la cucina di Tito scalo la preparazione del secondo piatto previsto in menù BOCCONCINI DI TACCHINO è differente rispetto a quella di Tito paese. Si chiede di allineare le ricette dei piatti tra i due centri cottura.

I punti 4-5-6 sono i medesimi evidenziati presso la scuola di Tito paese.

Dott.ssa Tiziana Piccininno
Tecnologa Alimentare
Ambroalimenta srls