

Rapporto di Verifica del 26/03/2018

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

AUDIT SVOLTO DURANTE LA FASE DI PREPARAZIONE PASTI

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

Sintesi dell'audit

L'audit del 26/03/2018, è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica a Tito paese.

1. PERSONALE

- ✓ Il personale indossava un adeguato abbigliamento da lavoro composto da lavoro;
- ✓ Al momento della verifica erano presenti il cuoco e l'aiuto cuoco;

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

ELETTRODOMESTICI

- ✓ Sterilizzatore coltelli – NON PRESENTE
- ✓ Abbattitore – NON PRESENTE

ATTREZZATURE LEGGERE

- ✓ Vassoio monopasto per celiaci – NON PRESENTE

✓ In merito a questo punto è stato concordato con il Comune l'acquisto di attrezzature differenti rispetto a quelle indicate nell'offerta tecnica in modo da ottenere attrezzature più idonee per la preparazione dei pasti.

3. MATERIALE DI COMUNICAZIONE

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

4. CONTROLLO MATERIE PRIME

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

PRODOTTI INDICATI IN OFFERTA TECNICA	TIPOLOGIA	C	NC	N.P.	NOTE
Olio extravergine	Biologico	X			
Orzo e farro	Biologico			X	
Farine	Biologica	X			
Legumi	Biologici	X			Una confezione di ceci non conforme
Uova	Biologiche	X			
Ortaggi surgelati	Biologici	X			
Riso	Biologico	X			
Pomodori pelati	Biologici	X			
Passata di pomodoro	Biologici	X			
Patate	Biologiche		X		Non sono biologiche
Burro	Biologico			X	
Latte	Biologico			X	
Pasta di Gragnano Pasta locale	igp Prodotto locale	X			Pasta biologica
Arance di Sicilia	Fornitore locale Igp	X			Arance origine Italia - Basilicata
Mela della Val di Non	Dop			X	
Mellanurca campana	Dop			X	
Limoni di Sorrento	Igp			X	
Parmigiano Reggiano Grana Padano	Dop	X			Presente in struttura Parmigiano

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

Di seguito vengono riportate delle considerazioni in merito alla materia prima verificata in struttura:

AROMI E ODORI – DA OFFERTA TECNICA PRODOTTI LOCALI O A KM 0

NON CONFORMITA' RISOLTA



PROSCIUTTO COTTO: Da capitolato il prosciutto cotto deve essere **di massima qualità**, produzione nazionale, prodotto secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni igieniche. Deve essere costituito da coscia suina intera, non ricomposta, di prima qualità, esente da polifosfati, e senza glutammati aggiunti, caseinati e proteine di soia.

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

Per definire la chiusura della non conformità si chiede di visionare la scheda tecnica del prosciutto.



FORMAGGIO: Da capitolato non è ammessa la fornitura della PROVOLA AFFUMICATA E FORMAGGIO SPALMABILE.

Da capitolato deve essere somministrato **PARMIGIANO REGGIANO (DOP)**: formaggio a pasta dura, prodotto con latte parzialmente scremato. Si richiede un prodotto di stagionatura non inferiore ai 24 mesi.

Fornito **PARMIGIANO REGGIANO (DOP) BIOLOGICO**



Fornito formaggio spalmabile per le diete degli utenti mussulmani



ORTAGGI : Da capitolato gli ortaggi devono essere di stagione di produzione locale, ove non reperibile, di produzione regionale o comunque nazionale. Gli ortaggi dovranno appartenere alla “prima” categoria commerciale, ossia essere di buona qualità, esenti da difetti e di buona presentazione

Presente in struttura **Insalata di origine spagnola: non conforme,**



Si informa che la ditta ha provveduto a preparare il menù speciale per l'occasione dell'ultimo giorno prima delle festività della Santa Pasqua, somministrando:

lasagna al forno, finocchio gratinato al forno, frutta e colomba

a tutti gli utenti della mensa scolastica.

A tale proposito è stata verificata la temperatura di ricevimento pasti presso la Scuola Primaria Cafarelli ed è risultata conforme alla normativa vigente.



5. VERIFICA DELLE GRAMMATURE E PREPARAZIONE

E' stato verificato che le quantità utilizzate sono conformi alle grammature indicate dal ricettario dell'ASP.

All'assaggio il primo piatto è risultato molto gradevole, suscitando apprezzamento in tutti gli utenti.

Rapporto di Verifica del 26/03/2018

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

AUDIT SVOLTO DURANTE LA FASE DI PREPARAZIONE PASTI

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

Sintesi dell'audit

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

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

1. PRESENZA DEL PERSONALE

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

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

ELETTRODOMESTICI

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

ATTREZZATURE LEGGERE

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

NOTA: SONO STATE FORNITE TOVAGLIE PLASTIFICATE SANIFICABILI IN TUTTI I REFETTORI SCOLASTICI

I punti **3 - 4 - 5** sono i medesimi evidenziati presso la scuola di Tito paese.

CONCLUSIONI

L'audit svolto presso le strutture sopraindicate ha evidenziato un miglioramento relativo alla gestione e alle materie prime fornite nell'appalto delle mense scolastiche. Si è constatato la chiusura delle non conformità precedentemente registrate.

Dott.ssa Tiziana Piccininno
Tecnologa Alimentare
Ambroalimenta srls