

Rapporto di Verifica del 20/06/2019

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: Tito Scalo – Centro Cottura con servizio di somministrazione in loco e pasti in asporto

Persone di riferimento: Referente comunale

AUDIT SVOLTO DURANTE LA FASE DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

	SI	NO	NA
Sono state riscontrate delle non conformità nell'espletamento delle attività controllate		X	
Le non conformità riscontrate nelle precedenti attività sono state efficacemente risolte	X		
Sono stati prelevati campioni per l'analisi: Analizzati n.1 campione di prodotto finito cotto (<i>bocconcini di tacchino pronti per il consumo</i>) e n. 1 campione di prodotto finito crudo (<i>insalata pronta per il consumo</i>)	X		

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

1= NON CONFORMITA'

0,5 = SEGNALAZIONE

0= NESSUNA NON CONFORMITA'

1= CONFORMITA'

0,5 = SEGNALAZIONE

0= NESSUNA CONFORMITA'

Si è proceduto alla verifica di quanto di seguito descritto:

PRESENZA DEL PERSONALE - AREA 1

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO
RESPONSABILE DEL SERVIZIO	
CUOCO	1
ASM	1
TOTALE	2

NOTA: Il personale è ridotto rispetto a tutto l'anno scolastico in quanto nel mese di Giugno usufruiscono della mensa unicamente i bambini della scuola materna. Si producono all'incirca 30 pasti.

CONFORMITA' LOCALI REFETTORIO E ZONA LAVAGGIO – AREA 1

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

CONFORMITA' ATTREZZATURE E UTENSILI – AREA 1

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

NOTE: In tutti i sopralluoghi effettuati durante quest'anno scolastico si è sempre evidenziato ottime condizioni igieniche sia dei locali cucina che delle attrezzature in uso.

.PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO - AREA 2

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

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

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

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

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

(1) Di seguito la specifica delle materie prime conformi/ non conformi per entrambi i centro cottura del Comune di Tito.

CONTROLLO MATERIE PRIME – AREA 3

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

PRODOTTI INDICATI IN OFFERTA TECNICA	TIPOLOGIA	C	NC	N.P.	NOTE
Olio extravergine origine Italia	Biologico	X			
Orzo e farro	Biologico			X	
Farine	Biologica	X			
Legumi	Biologici	X			
Uova	Biologiche			X	
Ortaggi surgelati	Biologici	X			
Riso	Biologico	X			
Pomodori pelati	Biologici	X			
Passata di pomodoro	Biologici	X			
Patate	Biologiche	X			
Burro	Biologico			X	
Latte	Biologico			X	
Pasta di Gragnano Pasta locale	igp Prodotto locale	X			<i>Pasta Molisana biologica – grano 100% italiano</i>
Arance di Sicilia	Fornitore locale Igp			X	
Mela della Val di Non	Dop	X			<i>Mela I categoria</i>
Mellanurca campana	Dop			X	<i>Sostituiti con prodotti convenzionali della medesima merceologia</i>
Limoni di Sorrento	Igp			X	<i>Sostituiti con prodotti convenzionali della medesima merceologia</i>
Parmigiano Reggiano Grana Padano	Dop	X			<i>in magazzino solo Parmigiano Reggiano biologico</i>
Melanzana rossa di Rotonda	Prodotti locali e Dop			X	<i>Sostituiti con prodotti convenzionali della medesima merceologia</i>
Cipolla rossa di Tropea	igp			X	<i>Sostituiti con prodotti convenzionali della medesima merceologia</i>
Kivi di Latina	Igp			X	

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

II MENU DEL GIORNO – Riso con zucchine, bocconcini di tacchino e insalata - AREA 3

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

* All'assaggio il tacchino risultava stopposo e difficile da masticare.

DIETE SANITARIE ETICHE E RELIGIOSE – AREA 3

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

NOTA: Non è stato mai possibile visionare una tabella dietetica ETICA RELIGIOSA

Rapporto di Verifica del 20/06/2019

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna

Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Progetto Tecnico della RI.CA srl e Cilento Mense srl , Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002

Centro cottura: **Scuola Tito Paese** con produzione e somministrazione in loco

Persone di riferimento: Referente comunale

Audit svolto con la commissione mensa del Comune di Tito.

PRESENZA DEL PERSONALE - AREA 1

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

NOTA: Personale ridotto in quanto la produzione dei pasti è diminuita.

CONFORMITA' PERSONALE – AREA 1

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

CONFORMITA' LOCALI REFETTORIO E ZONA LAVAGGIO – AREA 1

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

CONFORMITA' ATTREZZATURE E UTENSILI – AREA 1

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

PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO - AREA 2

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

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

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

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

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

vedere pag. 5

II MENU DEL GIORNO *Riso con zucchine, bocconcini di tacchino e insalata* – AREA 3

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

**All'assaggio i bocconcini di tacchino risultavano morbidi e facilmente masticabili, idonei al consumo dei bambini della scuola d'infanzia.*

Si invita ad UNIFICARE le preparazioni delle ricette previste nel menù. In modo da avere sempre la stessa qualità percepita in tutti i refettori.

DIETE SANITARIE ETICHE E RELIGIOSE – AREA 3

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

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

Dott.ssa Tiziana Piccininno
Tecnologa Alimentare
Ambroalimenta srls