

Rapporto di Verifica DICEMBRE 2020

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*

Punti di somministrazione: *Scuola San Vito e Scuola Elementare Cafarelli a Tito Paese*

Persone di riferimento: *Referente comunale*

Audit svolto: *Durante la fase di preparazione e somministrazione pasti*

Sono state riscontrate delle non conformità nell'espletamento delle attività controllate: Si

Sono stati prelevati campioni per l'analisi: Si, è stato effettuato il campionamento presso il refettorio di San Vito, nello specifico è stata prelevato un campione di acqua di rete e effettuato un tampone di un piatto e una forchetta sanificati.

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'

La verifica effettuata in data 10 Dicembre ha previsto il seguente controllo:

PRESENZA DEL PERSONALE - AREA 1

PERSONALE PRESENTE IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO

	CONFORME
CUOCO	1
CUOCO	1
AIUTO CUOCO	
AIUTO CUOCO	1
ASM	1
ASM	1
Personale in numero rispondente all'organico	1
Utilizzo indumenti idonei	1

CONFORMITA' LOCALI CUCINA E ZONA LAVAGGIO – AREA 1

	CONFORME
Pulizia pavimenti, pareti, porte, finestre e Suppellettili	1
Usura pavimenti, pareti, porte, finestre	1
Reti anti-insetto alle finestre in buone Condizioni	1
Rifiuti collocati in contenitori richiudibili	1
Attrezzature in buono stato	1
Attrezzature pulizia	1
Arredi sufficienti per il numero di alunni	1
Utilizzo indumenti idonei	1

NOTE: Si segnala la presenza eccessiva di casse termiche nel locale cucina. Si ricorda che sarebbe opportuno che questi contenitori fossero collocati in appositi magazzini e

utilizzati unicamente al momento del confezionamento. Nella zona lavaggio si segnala la presenza di un banco di legno, si fa presente che in cucina sono consentiti piani di acciaio facilmente sanificabili e ignifughi.



PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO

CONFORMITA' DI GESTIONE DEGLI ALIMENTI DURANTE LO STOCCAGGIO

AREA 2

	CONFORME
Presenza di moduli aggiornati	1
Registrazione eseguite correttamente	1
Procedure adeguate applicate	1
Presenza procedura COVID 19	1
Attuazione procedura COVID 19	1
Stoccaggio materie prime in magazzino	1
Stoccaggio materie prime a temperatura controllata (frigorifero)	1
Stoccaggio semilavorati	1
Stoccaggio pasto test	1

NOTE: Si è verificata la presenza del verbale di formazione e relativa procedura delle indicazioni tecniche riguardanti il rischio COVID -19.

CONTROLLO MATERIE PRIME – AREA 3

Il controllo è stato eseguito verificando i prodotti che sono stati inseriti nel capitolato d'appalto A.S e presenti in cucina il giorno del sopralluogo della società Ambroalimenta.

PRODOTTI	SPECIFICHE CAPITOLATO	C.	N.C.	N.P.	NOTE
Olio extravergine d'oliva	Biologico Origine Italiano	X			
Pomodori pelati e polpa di pomodoro	Biologico 100% Origine Italiana	X			

Riso parboiled	Biologico	X			
Cereali minori: orzo e farro biologici	Biologici	X			
Farine	Biologiche	X			
Pasta	Biologica 100% Origine Italiana	X			
Pasta all'uovo secca/surgelata		X			
Gnocchi con patate				X	
Pane	Produzione locale	X			
Uova	Biologiche				
Legumi	Biologici locali o nazionali		X		Alcune confezioni non sono di origine nazionale
Parmigiano Reggiano	DOP Stagionatura 24 mesi				Segnalazione
Mozzarella	Filiera corta	X			
Latte	biologico			X	
Burro	biologico			X	
Prosciutto cotto	Prima qualità e nazionale	X			

Carne	CARNI: fresche locali (vitellone, maiale) di filiera corta lucana (allevati e macellati in regione)			X	
Carne bianca	Fornitore locale prodotto nazionale			X	
Succhi di frutta	In sostituzione della frutta fresca				Segnalazione
Patate	biologiche		X		
Frutta	Di stagione di produzione locale, ove non reperibile, di produzione regionale o comunque nazionale. Sempre prima categoria			X	
Verdura	Di stagione di produzione locale, ove non reperibile, di produzione			X	

	regionale o comunque nazionale. Sempre prima categoria				
--	--	--	--	--	--

NOTE NON CONFORMITA':

Legumi da capitolato biologici origine Italia

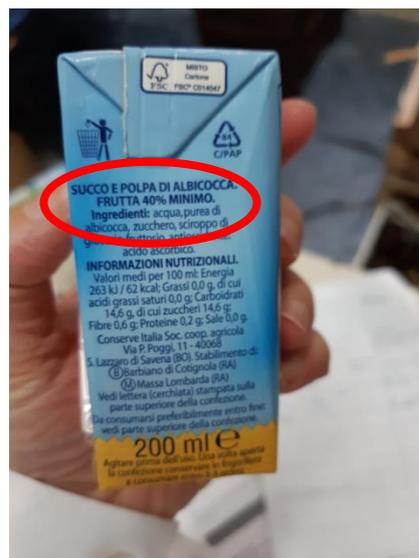
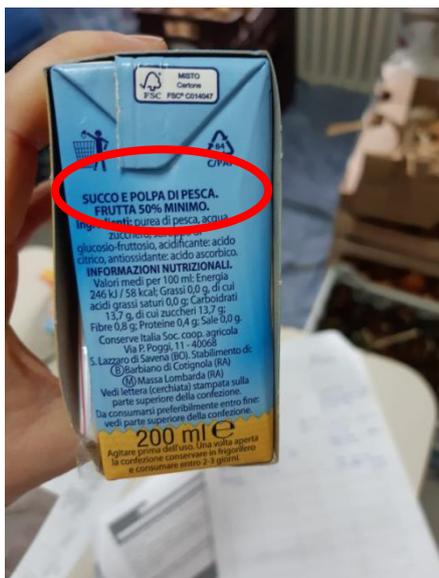
Presenza di fagioli biologici origine NON UE



1. **Parmigiano Reggiano** da capitolato DOP stagionatura 24 mesi. Non è possibile visionare la stagionatura dalla confezione si chiede di inviare la scheda tecnica o qualsiasi altro documento che attesti la corretta stagionatura del prodotto .

2. **I succhi di frutta** somministrati al posto della frutta fresca non hanno tutti la stessa % di frutta. Si chiede di avere un prodotto che abbia almeno dal 50% al 100% di polpa di frutta. Visto che da capitolato è stata inserita frutta fresca di prima categoria si richiede l'utilizzo di succhi di migliore qualità oppure biologici.

NOTA: In merito alla somministrazione della frutta fresca si ricorda che le linee guida ANTI covid-19 della ristorazione collettiva prevedono il consumo di frutta fresca se somministrata dall'operatore della mensa scolastica. Pertanto si consiglia di prevedere il consumo di banane, mandarini, arance o macedonia. Oltre alla frutta e al purea di frutta (da somministrare non più di una volta a settimana) si raccomanda di utilizzare lo yogurt tra l'altro inserito in capitolato d'appalto.



3. Presenza di una cassetta contenente aglio e cipolla senza rintracciabilità.



Etichetta con nome prodotto
PETTO DI POLLO

MENU' DEL GIORNO

	CONFORME AL MENU'	PASTI PRODOTTI
PRIMO	1 – Pasta al pomodoro	396 PASTI TOT. Per tutte le scuole
SECONDO	1 – Toma (infanzia), Mozzarella	396 PASTI TOT. Per tutte le scuole
CONTORNO	1- Patate al forno	396 PASTI TOT. Per tutte le scuole
FRUTTA	SUCCO DI FRUTTA	

E' STATO EFFETTUATO L'ASSAGGIO?

Si, il pasto è risultato molto gradevole e il condimento delle patate è stato effettuato in modo corretto. Durante il sopralluogo presso i refettori le insegnanti hanno lamentato il poco gradimento della toma e hanno chiesto la sostituzione con la mozzarella anche per i più piccoli.

DIETE SANITARIE ED ETICHE RELIGIOSE – AREA 3

Diete speciali mediche religiose:

Nota: Presenza di diete per celiaci e intolleranti al lattosio

CONCLUSIONI

L'audit svolto presso le strutture sopraindicate ha evidenziato alcune non conformità

Ambroalimenta srls
Amministratore **Unico**

DOTT.SSA LAURA MONGIELLO

