

## **Rapporto di Verifica Ottobre – Novembre 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, alleghiamo alla presente relazione i certificati di prova analitici dell'acqua di rete che viene anche somministrata agli alunni e i tamponi di superficie: piatto, forchetta, affettatrice e mano operatore per verificare la fase di sanificazione delle stoviglie, attrezzature e operatori in cucina. Si specifica che in accordo con l'Amministrazione Comunale il controllo analitico è stato ampliato.

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 ha previsto il seguente controllo:

## **PRESENZA DEL PERSONALE - AREA 1**

### **PERSONALE PRESENTE IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO**

<b>PERSONALE</b>	<b>CONFORME</b>
CUOCO	1
CUOCO	1
AIUTO CUOCO	1
AIUTO CUOCO	1
ASM	1
ASM	1
Personale in numero rispondente all'organico	1
Utilizzo indumenti idonei	1

Per far fronte alla gestione dell'emergenza Covid-19, l'Amministrazione con la scrivente società ha effettuato diversi sopralluoghi al fine di attivare il servizio nel pieno rispetto delle Linee guida emanate dal MIUR e dal Ministero della Salute, nonché i documenti della Regione Basilicata, nel rispetto delle misure obbligatorie come il distanziamento minimo, le pulizie costanti, l'aerazione naturale degli ambienti, il lavaggio frequente delle mani e la disponibilità di saponi, gel sanificanti e mascherine.

Anche per assicurare il rispetto di tali misure, è stato disposto un altro refettorio nella mensa della scuola d'infanzia di Tito Scalo e per garantire maggiore distanziamento nei refettori sia a Tito Scalo che a San Vito è stato deciso di far consumare per alcune classi (scuola d'infanzia 3 anni) il pasto in aula.

### **DISTAZIAMENTO IN AULA DURANTE IL PRANZO**



In base alle verifiche, l'Amministrazione comunale ha confermato la possibilità di fornire e organizzare il servizio secondo la fornitura dei pasti alle scuole nei contenitori in acciaio inox multi-porzione (con l'eccezione delle diete, che continuano ad essere fornite in monoporzione).

Tutte le stoviglie e le posate sono fornite dal servizio mensa e opportunamente sanificate presso le zone lavaggio del centro cottura e dei refettori. Sono mantenute le misure igienico sanitarie già previste per la refezione scolastica. Le superfici di appoggio e consumo dei pasti, le attrezzature e stoviglie utilizzate, sia per lo sporzionamento che la somministrazione dei pasti, sono disinfettate prima e dopo la refezione ed ad ogni cambio di turno. Il personale addetto è stato adeguatamente formato al fine di rafforzare le consuete misure di igiene personale e delle procedure per ridurre il rischio di contaminazione.

I prodotti per la pulizia sono disinfettanti efficaci contro il Covid, come da indicazioni del Ministero della Salute e le procedure di pulizia sono effettuate quotidianamente secondo le indicazioni dell'ISS (Istituto Superiore di Sanità) e Ministero della Salute. I piani di autocontrollo aziendali sono stati aggiornati con integrazioni legate al contenimento del rischio COVID-19.

### **CONFORMITA' LOCALI CUCINA E ZONA LAVAGGIO – AREA 1**

	<b>CONFORME</b>
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

## PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO

### CONFORMITA' DI GESTIONE DEGLI ALIMENTI DURANTE LO STOCCAGGIO

#### AREA 2

	<b>CONFORME</b>
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

#### CONTROLLO MATERIE PRIME – AREA 3

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		<i>Alcune confezioni non di origine italiane</i>
Uova	Biologiche	X			
Ortaggi surgelati	Biologici	X			
Riso	Biologico	X			
Pomodori pelati	Biologici	X			
Passata di pomodoro	Biologici	X			100% italiani
Patate	Biologiche	X			
Burro	Biologico			X	
Latte	Biologico			X	

Pasta di Gragnano Pasta locale	igp Prodotto locale				<i>Pasta Molisana biologica – grano 100% italiano</i>
Arance di Sicilia	Fornitore locale Igp			X	
<i>Frutta Prima categoria</i>	Italiana				<i>Somministrati succhi di frutta e purea d frutta</i>
<i>Verdura Prima categoria</i>	Italiana	X			
Parmigiano Reggiano Grana Padano	Dop	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)				
Carne bianca	Fornitore locale				<i>fornitore locale prodotto nazionale</i>
Pane /prodotti da forno	Panificio locale	X			
Aromi e odori	Prodotti locali – km 0	X			

**NOTA NON CONFORMITA'**



FAGIOLI NON UE



MENTRE I

CECI E LE LENTICCHIE SONO DI ORIGINE ITALIANA

**MENU' DEL GIORNO**

	CONFORME AL MENU'
PRIMO	SI
SECONDO	SI
CONTORNO	SI
FRUTTA	PUREA DI FRUTTA

Ambroalimenta srls  
Amministratore **Unico**

**DOTT.SSA LAURA MONGIELLO**

