

## Rapporto di Verifica del 22/02/2019

*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		
E' stata verificata la gestione dei reclami dei clienti		X	
Sono stati prelevati campioni per l'analisi:		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 punteggiaggio:

**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
<b>RESPONSABILE DEL SERVIZIO</b>	
CUOCO	1
AIUTO CUOCO	1
ASM	1
ASM	1
<b>TOTALE</b>	<b>4</b>

### CONFORMITA' PERSONALE – AREA 1

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

### 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	
<b>TOTALE</b>	<b>5</b>	

Le tovaglie di plastica usurate segnalate durante l'audit del mese scorso sono state prontamente sostituite

**CONFORMITA' ATTREZZATURE E UTENSILI – AREA 1**

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

**PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO - AREA 2**

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

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

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

**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	
<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

**(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			<b><i>Sono stati forniti legumi bio italiani idonei al consumo dei bambini celiaci</i></b>
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				
Mela della Val di Non	Dop			X	

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</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>
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	X			<i>fornitore locale prodotto nazionale</i>
Pane /prodotti da forno	Panificio locale	X			
Aromi e odori	Prodotti locali – km 0	X			

**Si segnala la fornitura del prosciutto cotto di alta qualità tra le migliori sul mercato. FIORUCCI - Prosciutto cotto alta qualità, 100% carne italiana. Cottura in forni a vapore. Senza glutine. Senza lattosio. Assenza di glutammato e fosfati aggiunti. Confezionato sottovuoto.**

**II MENU DEL GIORNO– *pastina in brodo, lonza arrosto, spinaci* - AREA 3**

	<b>CONFORME</b>	<b>NON CONFORME</b>
1° piatto	1	
2° piatto	1	
Contorno	1	
Frutta	1	
<b>TOTALE</b>	<b>4</b>	<b>0</b>

**DIETE SANITARIE ETICHE E RELIGIOSE – AREA 3**

	<b>CONFORME</b>	<b>NON CONFORME (DIETE MANCANTI)</b>	
		mediche	religiose
Diete speciali			
	1		1
<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	

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

**Rapporto di Verifica del 22/02/2019**

*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 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		
E' stata verificata la gestione dei reclami dei clienti			X
Sono stati prelevati campioni per l'analisi:		X	

**PRESENZA DEL PERSONALE - AREA 1**

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

### CONFORMITA' PERSONALE – AREA 1

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

### CONFORMITA' LOCALI REFETTORIO E ZONA LAVAGGIO – AREA 1

	<b>CONFORME</b>	<b>NON CONFORME</b>
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	0,5	
Rifiuti collocati in contenitori richiudibili	0,5	
<b>TOTALE</b>	<b>4</b>	<b>0</b>

### CONFORMITA' ATTREZZATURE E UTENSILI – AREA 1

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



**PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO - AREA 2**

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

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

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

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

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

vedere pag. 5

**II MENU DEL GIORNO *pastina in brodo, lonza arrosto, spinaci* – AREA 3**

	<b>CONFORME</b>	<b>NON CONFORME</b>
1° piatto	1	
2° piatto	1	
Contorno	1	
Frutta	1	
<b>TOTALE</b>	<b>4</b>	<b>0</b>

**DIETE SANITARIE ETICHE E RELIGIOSE – AREA 3**

	<b>CONFORME</b>	<b>NON CONFORME (DIETE MANCANTI)</b>	
Diete speciali		mediche	religiose
	1		1
<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	

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

**Dott.ssa Tiziana Piccininno**  
**Tecnologa Alimentare**  
**Ambroalimenta srls**