

Rapporto di Verifica 31 Gennaio 2025

Tipo di audit:	Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento:	Capitolato d'Appalto, Progetto Tecnico della RI.CA S.r.l. e Cilento Mense S.r.l., Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 178/2002
Centro cottura:	Centro cottura Tito in via San Vito e distribuzione in loco e presso la sede di Tito scalo
Punti di somministrazione:	Scuole nel Comune di Tito
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
È stata verificata la gestione dei reclami dei clienti		X	
Sono stati prelevati campioni per l'analisi Acqua di rete		X	

NA = Non Applicabile.

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

RISULTATO	PUNTEGGIO	RISULTATO	PUNTEGGIO
CONFORMITÀ	1	NON CONFORMITÀ	1
SEGNALAZIONE	0,5	SEGNALAZIONE	0,5
NESSUNA CONFORMITÀ	0	NESSUNA NON CONFORMITÀ	0

PRESENZA DEL PERSONALE - AREA 1

PERSONALE PRESENTE IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO

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

Nota: il sopralluogo è avvenuto alle ore 10:00 ed erano presenti la cuoca, l'aiuto cuoco e una addetta al servizio.

CONFORMITÀ LOCALI CUCINA E ZONA LAVAGGIO – AREA 1

LOCALI CUCINA E ZONA LAVAGGIO	CONFORME	NON 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	

NOTA: nessuna

PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO

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

GESTIONE DEGLI ALIMENTI DURANTE LO STOCCAGGIO	CONFORME	NON 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 e congelatore)	1	
Stoccaggio pasto test	1	

CONTROLLO MATERIE PRIME – AREA 3

Il controllo è stato eseguito verificando i prodotti che sono stati inseriti nel capitolato d'appalto presenti in cucina il giorno del sopralluogo della società Ambroalimenta. Le mense scolastiche del Comune di Tito hanno avuto il prestigioso riconoscimento della medaglia d'argento dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali pertanto è tenuta a rispettare, determinate percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotti biologici.



Di seguito sono elencati i prodotti biologici e convenzionali inseriti ne capitolato e offerta tecnica

PRODOTTI	SPECIFICHE CAPITOLATO e OFFERTA TECNICA	C.	N.C.	N.P.	NOTE
Olio EVO	Biologico Origine Italia	X			
Pomodori pelati e polpa di pomodoro	Biologico 100% Origine Italia	X			
Riso parboiled	Biologico	X			
Cereali minori: orzo e farro BIO	Biologici	X			
Farine	Biologiche	X			
Pasta	Biologica, 100% Origine Italiana	X			
Pasta all'uovo secca/surgelata	Biologica 100% Origine Italia				
Pane	Locale, fresco, farina tipo "0", imbustato da 50 g/ BIOLOGICO.				
Pane grattugiato	Stesse caratteristiche del pane	X			
Uova	Categoria A extra e prodotti di uova pastorizzate, di provenienza da allevamenti italiani, che utilizzano solo mangimi vegetali (bio). <u>categoria di peso: M - medie (da 53 a 63 g);</u>	X			
Legumi	Biologici locali o nazionali	X			
Parmigiano Reggiano	DOP, stagionatura 24 mesi	X			
Mozzarella	Filiera corta Lucana				
Latte	di produzione regionale, fresco intero pastorizzato o parzialmente scremato sterilizzato - UHT a lunga conservazione. Biologico				
Ricotta biologica Prodotta con siero di latte e da latte vaccino, sale, acido					

citrico e/o acido lattico (correttore di acidità), con pasta di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti					
Formaggi	Asiago dop, caciotta bio				
Yogurt biologico	Biologico	X			Sono presenti gusto fragola e banana
Burro	Biologico. Non è ammessa la detenzione di burro con meno di 30 gg dalla data di scad.	X			
Prosciutto cotto	Prima qualità e nazionale senza polifosfati aggiunti biologico.	X			
Carne	CARNI: fresche locali (vitellone e maiale) nazionale Si richiede la fornitura esclusivamente di carni fresche refrigerate, deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E. ai sensi del Reg. CE 853/2004; il prodotto deve partire da tagli magri, la carne deve essere di colore rosso brillante	X			
Carne bianca	Carne di pollo allevamento nazionale biologico, allevamento all'aperto.	X			
Patate	Biologiche, esenti da eccessive q.tà di terra.	X			
Frutta	Di stagione di produzione locale, ove non reperibile regionale o comunque nazionale.	X			

	Di I categoria. Biologica				
Verdura	Di stagione di produzione locale, ove non reperibile regionale o comunque nazionale. Sempre prima categoria Biologica	X			
Verdure Surgelate	Biologiche	X			
Prodotti ittici surgelati	Di primaria qualità e con la più bassa presenza di lisce. Deve essere con certificazione di pesca sostenibile	X			
Tonno	In olio d'oliva o in olio extravergine d'oliva. Deve essere prodotto o confezionato in stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti.	x			
Sale	Iodato	X			

RIEPILOGO DEI PRODOTTI CONFORMI PRESENTI DURANTE IL SOPRALLUOGO

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIO ITALIA



PASSATA DI POMODORO BIO ITALIA



PASTA BIOLOGICA ITALIA



YOGURT BIOLOGICO



VERDURE SURGELATE BIO



POLLO BIOLOGICO



Il sopralluogo effettuato presso il centro cottura di Tito non ha evidenziato non conformità. Inoltre il centro di nuova costruzione è molto pulito e le addette rispettano le procedure di sanificazione come da manuale HACCP.

Dott.ssa Tiziana Piccininno
Tecnologa alimentare
Ambroalimenta Srls

Via Lisbona n. 2 – 85100 POTENZA
P.IVA 01886330768