

Rapporto di Verifica del 19 Febbraio 2021

Tipo di audit:	Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento:	Capitolato d'Appalto, Progetto Tecnico della RI.CA Srl e Cilento Mense S.r.l., 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

	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	In parte		
È 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 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

La verifica effettuata in data 19/02/2021 ha previsto il seguente controllo:

PRESENZA DEL PERSONALE - AREA 1

PERSONALE PRESENTE IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO

<i>PERSONALE</i>	CONFORME	NON CONFORME
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	

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: 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

GESTIONE DEGLI ALIMENTI DURANTE LO STOCCAGGIO	CONFORME	NON CONFORME
Presenza di moduli aggiornati *	0,5	
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 semilavorati	1	
Stoccaggio pasto test	1	

* **NOTE:** risultano assenti presso il centro cottura, gli attestati di formazione H.A.C.C.P. del personale. La cuoca comunica che il personale ha sostenuto regolarmente il corso e che richiederà alla sede di riferimento le copie degli attestati per integrarli alla già presente documentazione. La presa visione dell'intera documentazione viene rinviata alla prossima verifica.

CONTROLLO MATERIE PRIME – AREA 3

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

PRODOTTI	SPECIFICHE CAPITOLATO e OFFERTA TECNICA	C.	N.C.	N.P.	NOTE
Olio EVO	Biologico Origine Italia	X			L. 21043 TMC 12/02/22
Pomodori pelati e polpa di pomodoro	Biologico 100% Origine Italia			X	
Riso parboiled	Biologico	X			L. 012B TMC 03/2023
Cereali minori: orzo e farro BIO	Biologici			X	
Farine	Biologiche	X			L. 93508 TMC 27/03/2021
Pasta	Biologica, 100% Origine Italiana	X			Molisana BIO
PRODOTTI	SPECIFICHE CAPITOLATO e OFFERTA TECNICA	C.	N.C.	N.P.	NOTE
Pasta all'uovo secca/surgelata	Biologica 100% Origine Italia			X	
Gnocchi con patate	Biologica 100% Origine Italia			X	
Pane	Locale, fresco, farina tipo "0", imbustato da 50 g.	X			
Pane grattugiato	Stesse caratteristiche del pane (locale)	X			L. 302/20 TMC 30/06/22 Prodotto a Tito (PZ)
Uova	Biologiche	X			L. 1008109902 TMC 07/03/21
Legumi	Biologici locali o nazionali	X			Lenticchie Origine Italia, L. 4099-20210101-1 Sc. 08/21
Parmigiano Reggiano	DOP, stagionatura 24 mesi	X			L. 06L21121 TMC 24/04/21 In etichetta è assente il periodo di stagionatura, si richiede scheda prodotto.
Mozzarella	Filiera corta Lucana			X	
Latte	di produzione regionale, fresco intero pastorizzato o parzialmente scremato sterilizzato - UHT a lunga conservazione. Biologico			X	
Formaggi	Filiera corta Lucana	X			Scamorza L. 210218 Sc. 30/03/21
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.	X			Fiorucci Fiordicotto 100% carne Italiana L. 0140351000 TMC 15.05.21
Carne bianca	Fornitore locale, prodotto nazionale		X		Fesa di Tacchino non da fornitore locale., L. 1402101500 Marchio "Amadori" Origine Italia (SI)
Succhi di frutta	In sostituzione della frutta fresca	X			Valfrutta Lotti: LE314-S; LE190-S; LE293-S; LE279-S
Patate	Biologiche, esenti da eccessive q.tà di terra.			X	
Frutta	Di stagione di produzione locale, ove non reperibile regionale o comunque nazionale. Sempre prima categoria			X	Frutta fresca non presente NOTA: presente in magazzino esclusivamente Polpa di Pera Frullà, L. 6 TMC 05/01/22; Mousse – Polpa di mela L. 20F TMC 19/01/22
Verdura	Di stagione di produzione locale, ove non reperibile regionale o comunque nazionale. Sempre prima categoria	X		X	Lattuga iceberg Origine Spagna L. 3534-20210211-1930 Centro frutta Lucana: Pomodori L. 3878-20210125-1120 e L. 3927-20210126-1176;
Verdure Surgelate	Biologiche	X			Zucchine L.13ME TMC12/22 Piselli L. 25ME TMC 12/22; Carote L. 14NE TMC 12/22
Prodotti ittici surgelati	Di primaria qualità e con la più bassa presenza di lisce. Deve essere dichiarata la zona di provenienza; non deve provenire dalla zona FAO 61	X			Bastoncini di merluzzo Findus L. 0322CS079 TMC 02/22;
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			L. RL51067186

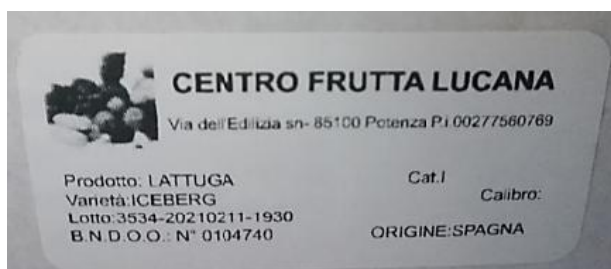
NOTA: In merito alla somministrazione della frutta fresca si ricorda che le linee guida ANTI covid-19 della ristorazione collettiva prevedono il consumo di frutta fresca se somministrata dall'operatore della mensa scolastica. Pertanto si consiglia di prevedere il consumo di banane, mandarini, arance o macedonia. Oltre alla frutta e alle puree 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.

RIEPILOGO MATERIE PRIME NON CONFORMI:

1. **La Carne bianca:** Fesa di Tacchino con fornitore non locale, Lotto 1402101500 Marchio “Amadori” Origine Italia Avi Coop. Società Cooperativa Agricola, Monteriggioni (SI).



2. **La lattuga** ha come paese di Origine la Spagna. Si segnala che la produzione deve essere locale, ove non reperibile regionale o comunque nazionale.



MENU' DEL GIORNO – AREA 4

Il menù è conforme alla IV settimana.

È STATO EFFETTUATO L'ASSAGGIO?	Si	No
---------------------------------------	-----------	----------------------

MENU' DEL GIORNO	CONFORME AL MENU'	PASTI PRODOTTI
PRIMO: Pasta con passato di verdure	Conforme	329 PASTI TOT. per tutte le scuole
SECONDO: Bastoncini di Merluzzo	Conforme	329 PASTI TOT. per tutte le scuole
CONTORNO: Fagiolini	Conforme	329 PASTI TOT. per tutte le scuole
FRUTTA: succo di frutta	Conforme	

NOTA: nessuna.

CONCLUSIONI:

Durante il sopralluogo, sono state evidenziate n° 2 non conformità in riferimento all'approvvigionamento delle materie prime che, non coincidono con quelle indicate da Capitolato e Offerta Tecnica, come indicato in tabella controllo materie prime – area 3 e successivo riepilogo.

Si consiglia di prevedere il maggior consumo di frutta fresca. Oltre alla frutta e alle puree di frutta (da somministrare non più di una volta a settimana) si raccomanda di utilizzare lo yogurt, alimento inserito e richiesto dal Capitolato d'appalto.

Si richiede alla ditta di inviare presso il centro cottura, copie degli attestati di formazione del personale al corso H.A.C.C.P.

Per Ambroalimenta Srls

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

Dott.ssa Jasmine Vignati Mouaouia

