

## Rapporto di Verifica 26 Novembre 2021

- 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:** Tito Scalo – Centro Cottura con servizio di somministrazione in loco e pasti in asporto
- Punti di somministrazione:** Scuole nel Comune di Tito e Tito Scalo
- 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	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

La verifica effettuata in data 18/05/2021 ha previsto il seguente controllo:

**PRESENZA DEL PERSONALE - AREA 1**  
**PERSONALE PRESENTE IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO**

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

(\*) **NOTE:** nessuna.

**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	

**NOTE:** 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 semilavorati	NA	
Stoccaggio pasto test	1	

(\*..) **NOTE:** nessuna.

## 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			
Pomodori pelati e polpa di pomodoro	Biologico 100% Origine Italia	X			
Riso parboiled	Biologico	X			
Cereali minori: orzo e farro BIO	Biologici			X	Non presenti
Farine	Biologiche			X	Non presenti
Pasta	Biologica, 100% Origine Italiana	X			Molisana BIO
Pasta all'uovo secca/surgelata	Biologica 100% Origine Italia	X			
Gnocchi con patate	Biologica 100% Origine Italia			X	Non presenti
Pane	Locale, fresco, farina tipo "0", imbustato da 50 g.	X			Locale
Pane grattugiato	Stesse caratteristiche del pane (locale)	X			Prodotto a Tito (PZ)
Uova	Biologiche	X			
Legumi	Biologici locali o nazionali				
Parmigiano Reggiano	DOP, stagionatura 24 mesi	X			
Mozzarella	Filiera corta Lucana			X	Non presente
Latte	di produzione regionale, fresco intero pastorizzato o parzialmente scremato sterilizzato - UHT a lunga conservazione. Biologico	X			
Formaggi	Filiera corta Lucana			X	Non presenti
Burro	Biologico. Non è ammessa la detenzione di burro con meno di 30 gg dalla data di scad.			X	Non presente
PRODOTTI	SPECIFICHE CAPITOLATO e OFFERTA TECNICA	C.	N.C.	N.P.	NOTE
Prosciutto cotto	Prima qualità e nazionale senza polifosfati aggiunti.	X			Fiorucci Fiordicotto 100% carne Italiana

Carne	<b>CARNI:</b> fresche locali ( <b>vitellone e maiale</b> ) di filiera corta lucana (allevati e macellati in regione)	<b>X</b>			1° taglio bovino adulto
Carne bianca	Fornitore locale, prodotto nazionale	<b>X</b>			Si segnala la NC per la fornitura della sopracoscia. Il menù prevede i fusi di pollo. Si riporta anche una segnalazione all'etichetta del pollo
Patate	Biologiche, esenti da eccessive q.tà di terra.	<b>X</b>			Origine Italia.
Frutta	Di stagione di produzione locale, ove non reperibile regionale o comunque nazionale. Di I categoria.	<b>X</b>			
Verdura	Di stagione di produzione locale, ove non reperibile regionale o comunque nazionale. Sempre prima categoria	<b>X</b>			
Verdure Surgelate	Biologiche	<b>X</b>			
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	<b>X</b>			
Tonno	In olio d'oliva o in olio extravergine d'oliva. Deve essere prodotto o confezionato in stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti.	<b>X</b>			
Sale	Iodato	<b>X</b>			
Pizza surgelata		<b>X</b>			

**NOTE:** si rinvia al riepilogo successivo.

**Nota etichetta carne**



**Si segnala che l'etichetta non riporta il peso del prodotto.**

POTENZA MICHELINO & FIGLI S.R.L.  
SEDE: Contrada Maglianesa  
85059 Viggiano (PZ)  
P.IVA: 01881550760  
C.C.I.A.A. AREA N. PZ 139994  
TELEFONO: +39 0975 311 306 PBX

UNITA' LOCALE: Via Enrico Fermi, 5  
46040 Ponti sul Mincio (MN)  
TELEFONO: +39 0376 162 0013 PBX

PEC MAIL:

DESTINATARIO: CILENTO MENSE S  
Via Fonte, 158  
84069 ROCCADASI  
Luogo di destinazione: Scuola Materna  
Via Scalo ferroviario  
85050 TITO (PZ)  
Destinazione diversa

IT 1703M CE  
IT R788M CE

Numero doc: 58/V Data documento: 26/11/2021 Pagina: 1

Partita IVA: 02338460658

Descrizione: Incasso anticipato

Cod. articolo	Colli	Descrizione	UMP	Q. tà
		Fusi di pollo	KG	30,90
		Sopracosce di pollo	KG	36,00
			KG	37,00

**In fattura cosce e sopracosce di pollo**

## **MENU' DEL GIORNO – AREA 4**

Il menù è conforme al Venerdì della quarta settimana

<b>MENU' DEL GIORNO</b>	<b>CONFORME AL MENU'</b>	<b>PASTI PRODOTTI</b>
PRIMO: Riso con passato di verdure	Conforme	340 PASTI TOT. per tutte le scuole
SECONDO: Bastoncini di merluzzo	Conforme	340 PASTI TOT. per tutte le scuole
CONTORNO: Fagiolini lessi	Conforme	340 PASTI TOT. per tutte le scuole
FRUTTA: Banane	Conforme	

<b>È STATO EFFETTUATO L'ASSAGGIO?</b>	<del>Si</del>	No
---------------------------------------	---------------	----

**Primo:** buona la cottura e il condimento

**Secondo:** saporita e tenera, molto gradevole.

### **CONCLUSIONI**

È stato verificata la somministrazione del pasto presso la scuola materna a Tito paese. Molte maestre lamentano alcuni piatti del menù pertanto con l'Amministrazione Comunale è stata prevista una commissione mensa per effettuare delle modifiche alla tabella dietetica.

**Ambroalimenta Srls**

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