

Rapporto di Verifica 28 Aprile 2022

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	
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	

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 semilavorati	NA	
Stoccaggio pasto test	1	

(*..) **NOTE:** Il pasto test è sempre conservato correttamente

CONTROLLO MATERIE PRIME – AREA 3

Il controllo è stato eseguito verificando i prodotti che sono stati inseriti nel capitolato d'appalto (A.S. 2022/2025) presenti in cucina il giorno del sopralluogo della società Ambroalimenta. Nel capitolato in vigore sono stati inseriti molti prodotti biologici, come indicato nella tabella sottostante.

Si ricorda che l'amministrazione ha richiesto al MIUR l'importante riconoscimento della **MENSA BIOLOGICA – MEDAGLIA D'ARGENTO**

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			
Pasta	Biologica, 100% Origine Italiana	X			Molisana BIO
Pasta all'uovo secca/surgelata	Biologica 100% Origine Italia			X	Non presente
Pane	Locale, fresco, farina tipo "0", imbustato da 50 g/ BIOLOGICO.	X			La ditta sta provvedendo a ricercare un fornitore locale che produca pane biologico.
Pane grattugiato	Stesse caratteristiche del pane (locale)	X			



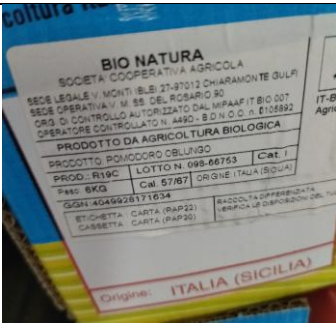

Uova	Categoria A extra e prodotti di uova pastorizzate, di provenienza da allevamenti italiani, che utilizzano solo mangimi vegetali (bio). <u>categoria di peso: M - medie (da 53 a 63 g);</u>		X		NOTA Sono uova biologiche A di calibro diverso. Da capitolato le uova devono avere un peso M CON MEDIA DA 53 A 64 g. E' evidente che le uova sono di calibro differente. Foto pagina seguente
Legumi	Biologici locali o nazionali	X			Foto pagina seguente
Parmigiano Reggiano	DOP, stagionatura 24 mesi	X			Foto pagina seguente
Mozzarella	Filiera corta Lucana			X	Non presente
Latte	di produzione regionale, fresco intero pastorizzato o parzialmente scremato sterilizzato - UHT a lunga conservazione. Biologico	X			Foto pagina seguente
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				X	
Formaggi	Asiago dop, caciotta bio			X	Non presenti
Yogurt biologico	Biologico	X			
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 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			.Foto a pagina seguente
Patate	Biologiche, esenti da eccessive q.tà di terra.	X			
Frutta	Di stagione di produzione locale, ove non reperibile regionale o comunque nazionale. Di I categoria. Biologica	X			Tutta la frutta presente è di I categoria e origine Italia BIOLOGICA Foto a pagina seguente
Verdura	Di stagione di produzione locale, ove non reperibile regionale o comunque nazionale. Sempre prima categoria Biologica	X			Tutta la frutta presente è di I categoria e origine Italia BIOLOGICA Foto a pagina seguente
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	X			

	o confezionato in stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti.				
Sale	Iodato	X			

NOTE: si rinvia al riepilogo successivo.

Si riporta un report fotografico delle materie prime conformi all'offerta tecnica.

<p>Lombo nazionale conforme</p>	
<p>Carne di pollo bio</p>	
<p>Pomodori bio</p>	
<p>Arance e mele bio</p>	

CONTROLLO ASSAGGIO – AREA 4

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

È stato effettuato l'assaggio del primo e secondo piatto:

- Pasta al pomodoro
- Lonza di maiale panata al forno
- Carote lesse
- Pane
- Frutta

La pasta al pomodoro risulta essere molto gradevole.

I bocconcini di maiale a l forno invece risultano all'analisi sensoriale poco morbidi.

Il contorno e il pane sono conformi all'assaggio.

Si ricorda che i contorni devono essere preparati principalmente con verdure di stagione e non surgelati.



CONTROLLO DIETE SPECIALI– AREA 5

Si evidenzia che la preparazione e distribuzione delle diete speciali è effettuata correttamente. Si sottolinea che il personale conosce la procedura e gli ingredienti da somministrare per ogni tipologia di dieta. Purtroppo non sono presenti le tabelle dietetiche per ciascuna intolleranza o allergia richieste molte volte alla ditta anche negli scorsi anni. Si consiglia all'Amministrazione di chiedere all'ASP di competenza le corrispondenti tabelle dietetiche per gli allergici e intolleranti che consumano il pasto presso le mense comunali.

Ambroalimenta Srls

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