

Rapporto di Verifica 31 MAGGIO 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: E' degno di nota sottolineare che il centro cottura anche dopo la fase di preparazione e distribuzione pasti nei contenitori termici si presenta sanificato e molto ordinato (vedi foto). Ciò dimostra un'ottima organizzazione del team di lavoro sia in termini di sanificazione ordinaria che in organizzazione del lavoro.



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:** Procedura di sanificazione del mezzo di trasporto è attuata correttamente. Infatti è stato verificato che il mezzo del trasporto pasti risulta in ottime condizioni igieniche. L'addetta riferisce che viene effettuata una sanificazione straordinaria una volta a settimana e la sanificazione ordinaria giornalmente.

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.

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	X			La ditta sta provvedendo a ricercare un fornitore locale che

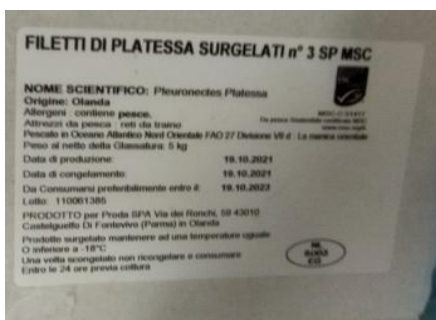
	50 g/ BIOLOGICO.				produca pane biologico.
Pane grattugiato	Stesse caratteristiche del pane (locale)	X			
Uova	Categoria A extra e prodotti di uova pastorizzate, di provenienza da allevamenti italiani, che utilizzano solo mangimi vegetali (bio). <u>categoria di peso: M - medie (da 53 a 63 g);</u>	X			NOTA Sono uova biologiche A ma non categoria A extra. 
Legumi	Biologici locali o nazionali	X			
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			
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	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			NOTA Fiorucci Fiordicotto 100% carne Italiana non biologico

	biologico.				
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	Nota: Non era presente in magazzino.
Carne bianca	Fornitore locale, biologico			X	.
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			Foto. Tutta la frutta presente è di I categoria e origine Italia BIOLOGICA
Verdura	Di stagione di produzione locale, ove non reperibile regionale o comunque nazionale. Sempre prima categoria Biologica	X			Foto. Tutta la frutta presente è di I categoria e origine Italia BIOLOGICA
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			

NOTE: si rinvia al riepilogo successivo.

Si riporta un report fotografico delle materie prime conformi all'offerta tecnica. Si segnala l'ottima qualità della frutta biologica presente in magazzino



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

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

- “pasta al pomodoro ”
- “timballo di patate” con contorno di “fagiolini”

La pasta al pomodoro risulta essere molto gradevole, buona la cottura della pasta; il timballo invece è risultato molto secco e con forte retrogusto di uova. La cuoca riferisce di non aver utilizzato tutte la ricotta prevista dalla grammatura, infatti in frigorifero ci sono altri 6 kg di ricotta non utilizzati.

Si **ricorda** che è fondamentale il rispetto della grammatura della ricetta.



- I contorni quando sono verdure di stagione devono essere FRESCHE E NON SURGELATE!

Ambroalimenta Srls

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