



CONTROLLO TECNICO ISPETTIVO



Ispezione al Centro di produzione della Società Food & Delivery srl

In data 18/12/2023, dalle ore 09:45 alle 10:35, l'Ufficio Diritto allo Studio ha effettuato, come da capitolato speciale d'appalto, un controllo ispettivo senza preavviso dei locali e dei prodotti utilizzati dalla Ditta di ristorazione Food & Delivery srl, presso la sede di produzione di Villa Grande.

Presenti: la Sig.ra Katia De Lucia, in qualità di Presidente del Consiglio d'Istituto dell'Istituto Comprensivo F.P. Tosti; la Sig.ra Alessia Di Iorio, in qualità di Presidente del Consiglio d'Istituto dell'Istituto Comprensivo M. Serao; il Sig. Gaetano Di Giuseppe Cafà, in qualità di Presidente del Consiglio d'Istituto della Scuola San Tommaso; il Sig. Domenico Ortolano, in qualità di Direttore dell'Azienda di Ristorazione Food & Delivery srl; la Dott.ssa Francesca Del Sole, Nutrizionista della Food & Delivery srl; il sottoscritto Massimo Cociola in qualità di componente dell'Ufficio Diritto allo Studio, in possesso dell'Attestato di Alimentarista.

Prima dell'ispezione sono stati indossati i camici di protezione e controllato il menù.

Il Responsabile della Food & Delivery ha fornito le seguenti informazioni:

- la procedura di preparazione dei pasti destinati agli alunni con intolleranze alimentari;
- le posate di metallo (forchetta e cucchiaio) sono sterilizzate e adottate al posto di quelle di plastica, in quanto queste ultime risultano pericolose per gli alunni;
- la frutta viene lavata e disinfettata con il bicarbonato di sodio;
- la grammatura della mozzarella per l'infanzia, indicata dalla ASL, è di di 40 gr., il prodotto fornito invece dalla Società di ristorazione è di 50 gr;
- la grammatura della mozzarella per la primaria, indicata dalla ASL, è di di 60 gr., il prodotto fornito dalla Società di ristorazione corrisponde a 1 bocconcino di 50 gr. integrato da una ciliegina di 10 gr.
- la carne di vitello è di categoria V (vitello di 0-8 mesi allevato e macellato in Italia);
- la Food & Delivery fornisce alle mense scolastiche il 10% in più di carne.

PRODOTTI CONTROLLATI

PRODOTTO	MARCA
Olio evo italiano	BIO Valpesa
Pasta	La Molisana
Parmigiano Reggiano	Parmareggio - oltre 24 mesi
Acqua	San Benedetto Ecogreen
Sale marino iodato	SALE PIU' IODIO
Carne	Sottospalla vitello - MARR SPA Rimini
Carne	Sottospalla vitello - INALCA Castelvetro (MO)
Formaggio primosale	Arrigoni
Fagioli finissimi	Fruttadoro
Prosciutto cotto	Fior di sapore S/Poli
Bieta a cubi surgelata	Sungel
Farina biologica Tipo 0	Libera Natura
Stracchino italiano	Bustaffa
Fagioli Borlotti BIO	Agribosco
Pasta Sedani senza glutine	Biaglut

Pan Grati - Gluten free	Schar
Pastina Gemmine - Gluten free	Biaglut
Pasta Ditalini - Gluten free	Biaglut
Passata di pomodoro BIO	Almaverde
Lenticchie grandi BIO	Biobon
Riso	Primavera Parboiled
Pomodori pelati - Italia	Coletta
Pan bianco a fette - Gluten free	Biaglut
Latte intero	Sterilgarda
Platessa e Merluzzo congelato	MSC
Frutta	Garden Fruit - Martinsicuro - Vasto

AMBIENTI ISPEZIONATI

Magazzino per il deposito delle derrate alimentari in scatola
Cucina
Locale lavaggio stoviglie
Area lavorazione ortofrutta

CONTROLLO APPARECCHIATURE

Frigoriferi ortofrutta e uova: 1 - Gradi: +6°/+8°
Frigorifero carne rossa e bianca: 1 - Gradi: +3°/+5°
Surgelatore verdure: 1 - Gradi: -18°/-22°
Frigoriferi salumi e formaggi: 1 - Gradi: +4°/+6°
Congelatore pesce: 1 - Gradi: -18°/-20°
Forno per diete speciali: 1
Forni combinati: 2
Tavolo termico
Contenitori isotermitici polibox (policarbonato) Metro per il trasporto degli alimenti
Contenitori personalizzati per le diete speciali termosigillati

Menu' del giorno - Quarta settimana

1° piatto	Riso e patate
2° piatto e contorno	Cotoletta di tacchino al forno Insalata mista
Frutta	Mela
Acqua	San Benedetto Ecogreen
Pasti somministrati	Alunni: 448 - Totale: 567

Nota:

- i pasti della giornata (*pasti campione*) vengono conservati nella cella frigorifera per 72 ore al fine di consentire eventuali controlli.

Allegati: foto.

Ortona, 02/01/2024

Ufficio Diritto allo Studio
dr. Massimo Cocciola

