

**VERBALE DI SOPRALLUOGO PRESSO LA CUCINA DELL'ASILO NIDO COMUNALE**

(Ai sensi della Parte XI, artt. 59-65, del Capitolato di gara)

Mercoledì 24 gennaio alle ore 10 e 30 le dipendenti comunali Elisa D'Onofrio e Daniela Fontanelli, rispettivamente responsabile e collaboratrice amministrativa dell'ufficio scuola, si sono recate presso la cucina dell'asilo nido comunale in via. Flli Bandiera per l'attività di controllo sul corretto svolgimento dell'appalto di gestione del servizio mensa aggiudicato alla ditta Vivenda.

In cucina è presente la responsabile Luana Balloriani e una collaboratrice, Maida Botrini.

La responsabile dell'ufficio Elisa D'Onofrio illustra alla sig. Balloriani il motivo della visita.

Al momento dell'ingresso in cucina è in corso la preparazione del menu del giorno che è il seguente:

Pasta tipo fusilli alla ricotta

Pinzimonio di verdure

Frutta (pera)

Per i bambini lattanti è stato cucinato un brodo vegetale per tutti, per il piatto unico. Il brodo vegetale è da utilizzare insieme alla pastina sabbiolina Plasmon, verdure frullate e parmigiano; per altri due lattanti, è previsto il brodo vegetale con la pasta Plasmon puntine, olio e il formaggio Robiola. Per gli altri tre lattanti, brodo vegetale con pastina puntine, verdura frullata, ricotta, olio e parmigiano.

Il controllo parte dalla verifica degli alimenti usati nel menu del giorno, attraverso la lettura delle etichette dei prodotti presenti nella dispensa e nel frigorifero e la loro rispondenza a quanto offerto in sede di gara.

I prodotti usati per la preparazione del pasto sono:

PRODOTTO	AZIENDA	UBICAZIONE
LATTE MAREMMA	CONSORZIO LATTE MAREMMA	GROSSETO
RICOTTA (BIO)	ALIVAL SPA	PONTE BUGGIONESE
ROBIOLINO BIO BUSTAFFA	BUSTAFFA	BAGNOLO S. VITO (MN)
PARMIGIANO REGGIANO	CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO R. N. 25/2012	(RE)



COMUNE DI SAN VINCENZO

Provincia di Livorno

Tel. 0565 707111

Sito Web: www.comune.sanvincenzo.li.it

Posta Certificata: comunesanvincenzo@postacert.toscana.it



Bandiera Verde



Bandiera Blu

PASTA TIPO FUSILLI TOSCANA BIO - pasta semola grano duro	PASTIFICIO PAGANELLI	AREZZO
CAROTE BIO	AZ. AGRICOLA BIO COLOMBINI	CRESPINA (PI)
FINOCCHI BIO	CS ETRURIA SRL	CAPANNORI (PI)
SEDANO	CS ETRURIA SRL	CAPANNORI (PI)
PERE BIO	ABATE FETEL	ITALIA
PASTINA SABBIOLINA PLASMON PRIMI MESI	PLASMON	ITALIA
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO	FRANTOIO GIOVANI	SUVERETO - SAN LORENZO (LI)

I prodotti offerti sono tutti biologici e rispondenti a quanto offerto in sede di gara.

In dispensa e nei frigoriferi sono presenti anche altri prodotti utili per la preparazione dei menu dei giorni successivi.

Gli altri prodotti presenti in dispensa e nel frigorifero, dei quali viene verificata la caratteristica di biologici e la provenienza italiana sono:

PRODOTTO	AZIENDA	UBICAZIONE
INSALATA BIO	AZIENDA AGRICOLA COLOMBINI ALESSANDRO	CRESPINA PISA
PASTA DI SEMOLA GRANO DURO bio- tipo mezze penne rigate	PASTA TOSCANA	AREZZO
ARANCE BIO	COOP.VA AGRICOLA	(RG)
MELE BIO	HFD SRL	(BZ)
KIWI BIO	AZIENDA AGRICOLA FORTUNATO GIOVANNI	BASILICATA

In dispensa era presente due tipi di acqua:

Acqua Sant'Anna per i bambini

Acqua Frasassi per gli adulti.



COMUNE DI SAN VINCENZO

Provincia di Livorno

Tel. 0565 707111

Sito Web: www.comune.sanvincenzo.li.it

Posta Certificata: comunesanvincenzo@postacert.toscana.it



Bandiera Verde



Bandiera Blu

Conclusa questa prima parte, la verifica prosegue sulle modalità di preparazione dei piatti da servire ai bambini.

Come prima azione la cuoca preleva il campione dei vari cibi preparati, li chiude in bustine apposite e colloca tutto nel freezer.

Il lavoro prosegue con la preparazione dei pasti per i bambini del nido comunale. I pasti dei lattanti (6 piatti unici) sono i primi a essere preparati e sporzionati nei piatti dalla cuoca.

I sei piatti vengono collocati dall'aiuto cuoca sull'apposito carrello. Alle 11 e 15 l'aiuto cuoca lascia la cucina, portando con se il carrello con il pasto pronto da trasportare nella sezione dei piccoli.

La cuoca continua la preparazione dei pasti destinati al resto dei bambini e del personale. Predisporre dei vassoi di pasta alla ricotta, e li colloca con l'aiuto dell'ausiliaria su tre carrelli distinti sui quali si trovano già i piatti, le posate, il pane, il condimento necessario per le verdure, le ciotole con le verdure già tagliate e le pere da sbucciare poi in sezione.

Alle 11 e 30 i carrelli con i pasti escono dalla cucina, sono destinati alle sezioni Panda e Giraffe e vengono trasportate da due ausiliarie, uno è destinato alla sezione Ippopotami per i bambini più grandi della sezione ed è trasportato dalla cuoca stessa.

La cucina dunque rimane vuota. Le dipendenti si spostano nelle sezioni e assistono alla somministrazione dei pasti ai bambini. Il procedimento avviene con le ausiliarie che li porgono agli educatori al tavolo seguendo i bambini nel pranzo.

Il sopralluogo si conclude alle ore 12 e 30.

Firmato

ELISA D'ONOFRIO

DANIELA FONTANELLI

Firmato per presa visione

LUANA BALLORIANI