
CONOSCERE I CENTRI DI COTTURA
DELLA REFEZIONE SCOLASTICA
DELLA CITTÀ DI TORINO

15 maggio 2019

SOMMARIO

Premessa.....	3
Il servizio di Ristorazione della Città di Torino	4
Visita al centro cottura LADISA 22 febbraio 2019.....	5
DISTRIBUZIONE INTERNA DEI LOCALI.....	5
DATI CENTRO COTTURA	6
CERTIFICAZIONI DI QUALITA'	7
Visita al centro cottura CAMST CHIERI 27 febbraio 2019	8
DATI CENTRO COTTURA	8
CERTIFICAZIONI DI QUALITA'	9
DISTRIBUZIONE INTERNA DEI LOCALI.....	9
ECCELLENZE ENERGETICHE E INNOVAZIONI TECNOLOGICHE.....	10
Visita al centro cottura Eutourist New Orbassano 21 marzo 2019.....	12
DATI CENTRO COTTURA	13
CERTIFICAZIONI QUALITA'	14
CONTROLLI INTERNI	14
ORGANIZZAZIONE INTERNA.....	15
Visita al centro cottura CAMST MONCALIERI 3 aprile 2019	16
DATI CENTRO COTTURA	16
CERTIFICAZIONI QUALITA'	17
DISTRIBUZIONE INTERNA DEI LOCALI.....	17

PREMESSA

La ristorazione scolastica si pone come obiettivo primario il benessere delle bambine e dei bambini, per questo motivo la Città di Torino investe notevoli risorse per garantire la qualità del servizio.

La possibilità per le famiglie di far consumare ai propri figli il pasto portato da casa nei locali scolastici ha varie ricadute organizzative e gestionali che richiedono a tutti gli attori che interagiscono nell'organizzazione del momento del pasto, di affrontare e risolvere questioni inedite, per garantire la fruizione del cibo in sicurezza ed armonia, senza derogare alla funzione educativa del tempo mensa.

Il percorso di condivisione dei progetti educativi con le famiglie, che attraverso le Commissioni Mensa, possono verificare la qualità del cibo, inclusi i tempi e i modi della fornitura, dovrà essere ulteriormente arricchito dalla consapevolezza che la scuola attraverso il tempo mensa esercita una propria funzione educativa (rispetto di norme comportamentali, corretta alimentazione, ecc.).

La Città di Torino effettua regolari controlli sulla qualità dei pasti, attraverso il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino e anche la customer satisfaction è rilevata dal Sistema Qualità della Città in collaborazione con l'Università di Torino.

L'estrema attenzione della Città alle caratteristiche del servizio erogato è stata ulteriormente testimoniata dal coinvolgimento in prima persona dell'Assessora che nel periodo febbraio – aprile 2019 ha svolto una visita ai quattro centri cottura attualmente assegnatari del servizio.

Le visite sono state svolte al mattino durante la preparazione dei pasti a cui è seguito l'assaggio nella sede stessa del centro di cottura. Nell'arco della stessa mattina, ci si è recati presso la scuola per consumare il pasto nel refettorio insieme ai bambini per valutare l'eventuale variazione di gusto durante il trasporto e la distribuzione.

Nel seguito si allegano alcuni dati sulla ristorazione scolastica e una breve sintesi delle visite ai centri di cottura. Si ringraziano le aziende per la disponibilità e l'ospitalità dimostrata durante le visite.

IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLA CITTÀ DI TORINO

Sono 43000 le bambine e i bambini dai tre mesi ai quattordici anni, gli iscritti al servizio di ristorazione che frequentano i 350 plessi della nostra Città. Si tratta di un servizio complesso con molte attività che si intersecano tra di loro in un flusso dinamico che avviene in tempi brevi, poiché tutti i piccoli utenti pranzano nella medesima fascia oraria in tutta la Città.

La produzione dei pasti è effettuata da quattro centri di cottura, 180 cucine ubicate nelle scuole e nidi d'infanzia, oltre 50 mezzi per il trasporto dei pasti e circa 1.000 gli addetti al servizio.

Nel dettaglio i centri di cottura sono:

- CAMST- sede di Moncalieri Via Kennedy n 4 Moncalieri, fornisce i pasti caldi alle scuole primarie e secondarie delle Circoscrizioni 1, 5, parte della 7 e parte della 8.
- CAMST- sede di Chieri via Via San Secondo Caselle n. 1,3,5,7 fornisce le derrate crude alle cucine dei nidi d'infanzia e delle scuole d'infanzia delle Circoscrizioni 1, 5, 6, 7 e parte della 8 e i pasti caldi alle scuole primarie e secondarie delle Circoscrizioni 6 e parte della 7.
- LADISA-sede di Torino C.so Unione Sovietica n. 455, fornisce le derrate crude alle cucine dei nidi d'infanzia e delle scuole d'infanzia e i pasti caldi alle scuole primarie e secondarie della Circoscrizione 4.
- ETOURIST NEW -sede di Orbassano Strada Torino n. 31, fornisce le derrate crude alle cucine dei nidi d'infanzia e delle scuole d'infanzia e i pasti caldi alle scuole primarie e secondarie delle Circoscrizioni 2, 3 e parte della 8.

Nome	CAMST Moncalieri	ETOURIST NEW	CAMST Chieri	Ladisa	Totali
Dipendenti	34	45	35	120	234
Mezzi	9	16	17	8	42
Pasti freschi	--/--	5812	7200	1500	14512
Pasti veicolati	7254	8538	5100	2450	23342
Nidi	--/--	17	33	4	54
Infanzia	--/--	55	70	15	140
Primarie	35	37	28	9	109
Secondarie	14	14	15	6	49
Addetti Preparazione.	--/--	184	225	47	456
Addetti Distribuzione	167	192	122	52	533

TABELLA 1 DETTAGLIO PASTI A CURA DEI CENTRI DI COTTURA

VISITA AL CENTRO COTTURA LADISA 22 FEBBRAIO 2019

In data 22/02/2019 l'Assessora all'istruzione e all'edilizia Scolastica Antonietta Di Martino si è recata presso il centro cottura Ladisa sito in C.so Unione Sovietica 455, Torino. Durante la visita erano presenti oltre ai dirigenti e ai dipendenti dei vari Uffici Ladisa, il presidente della Circoscrizione IV del Comune, Claudio Cerrato e i rappresentanti degli Uffici della Ristorazione del Comune di Torino Dott. Raule e Dott. Nota.

Presso il centro cottura Ladisa operano quotidianamente 120 addetti per la produzione di circa 6mila pasti al giorno, di cui circa 2450 forniti alla Città di Torino e destinati a 15 plessi scolastici. Inoltre, Ladisa fornisce derrate a crudo alle scuole comunali dotate di cucina interna per la preparazione di altri 1500 pasti. Dopo una breve presentazione di tutto lo staff della ditta di ristorazione e dopo aver fornito idoneo abbigliamento monouso, si è proceduto con la visita del centro cottura.



DISTRIBUZIONE INTERNA DEI LOCALI

La visita ha avuto inizio dalla zona "Ricevimento merci". È stato descritto il procedimento per la selezione dei fornitori che consegnano le derrate alimentari e il processo di valutazione da parte dell'Ufficio Qualità di Torino. Una volta scaricate le diverse tipologie di derrate vengono smistate e trasferite nelle apposite celle, a seconda della loro temperatura di conservazione, nel minor tempo possibile, evitando il diretto contatto con il pavimento, mediante l'utilizzo di apposite pedane. I prodotti biologici ad esempio vengono depositati e conservati separatamente da quelli convenzionali per evitare possibili contaminazioni e sono identificati con apposita cartellonistica.

La visita procedeva con l'illustrazione delle diverse zone/aree di lavorazione. Il magazzino infatti, prepara giornalmente la merce destinata alla cucina del centro cottura che viene stoccata all'interno di una cella denominata "cella di giornata". Le materie prime sono prelevate in base alle necessità di utilizzo ed introdotte all'interno delle zone di preparazione. Nello specifico le zone di lavorazione sono così suddivise:

- Zona Preparazione e Lavorazione Prodotti Ittici
- Zona Preparazione e Lavorazione Carni Rosse
- Zona Preparazione e Lavorazione Carni Bianche
- Zona Preparazione Piatti Freddi
- Zona Lavorazione Verdure

Le diverse preparazioni vengono poi smistate a seconda della tipologia o direttamente in cucina (nel caso di pietanze che necessitano di cottura) o, nel caso dei piatti freddi, gli stessi vengono direttamente confezionati e inseriti negli appositi contenitori isotermitici.

La zona cottura è dotata di diverse e molteplici attrezzature e macchinari destinati alla cottura delle pietanze previste in menù. Ultimate le varie preparazioni dei pasti, gli stessi vengono sporzionati in teglie/gastronorm in acciaio e inseriti nei contenitori isotermitici dedicati e identificati con una fascetta generata dall'Ufficio Económico, nella quale sono riportati il numero di pasti e la loro destinazione. Inoltre, all'interno della zona cottura vi è una cucina separata e dedicata alle diete per patologia (es. senza glutine). La cucina è dotata di attrezzatura e macchinari dedicati al fine di evitare qualsiasi possibile contaminazione.

Le diete speciali vengono preparate in "Legame Refrigerato (Cook e Chill)". Al termine della cottura, gli alimenti destinati alle varie tipologie di diete, sono sottoposti all'abbattimento rapido della temperatura ($\leq 4^{\circ}\text{C}$ al cuore del prodotto) allo scopo di salvaguardarne sia gli aspetti organolettici, sia quelli microbiologici, rallentando di fatto la proliferazione dei microrganismi responsabili delle alterazioni. Tale procedura permette la lavorazione e la preparazione dei pasti il giorno precedente al consumo in quanto la shelf-life del prodotto è più lunga rispetto alle preparazioni effettuate con i metodi tradizionali.

La visita del centro cottura si è conclusa con la zona lavaggio, in cui vengono effettuate tutte le operazioni di sanificazione di utensili, stoviglie, contenitori isotermitici ecc. Inoltre, è stata visionata la zona dedicata al carico dei furgoni, attività svolta con l'ausilio del personale interno della ditta (autisti).

Alla fine della mattinata l'assessora ha assaggiato le portate insieme ai piccoli utenti della scuola Dewey di via Passoni.

Dal Centro di Cottura sono prodotti anche i pasti del servizio ristorazione per i Comuni di Moncalieri, Bruino, Reano, Pinerolo.

DATI CENTRO COTTURA

- NUMERO DIPENDENTI: 120 dipendenti
- POTENZIALITA' PRODUTTIVA DA AUTORIZZAZIONE SANITARIA: 20.000 pasti/die
- N. PASTI: 6.500/die di cui 2.450 pasti caldi/die e 1.500 pasti freddi per le scuole dell'obbligo del Comune di Torino

- N.DIETE SPECIALI: Circa 800/die diete speciali di cui il 75% diete etico-religiose, il 20% per patologie e intolleranze, il 5% per diete senza glutine.
- PRINCIPALI DERRATE ALIMENTARI UTILIZZATE: **le derrate sono d'origine piemontese** (es. carne bovina Coalvi, carne di pollo, latte, mozzarella, burro, uova, pasta biologica di semola di grano duro, ortofrutta, etc.) o **nazionale** (es. carne di tacchino, riso, verdure gelo)
- PRODOTTI DI PULIZIA UTILIZZATI: **prodotti a basso impatto ambientale e contenitori ricaricabili per detersivi ed altri prodotti di pulizia a marchio Ecolabel.**

CERTIFICAZIONI DI QUALITA'

- UNI EN ISO 9001:2015
- UNI EN ISO 14001:2004
- UNI EN ISO 18001:2007
- SA 8000:2014
- UNI EN ISO 22000:2005
- UNI EN ISO 22005:2015
- CARBON FOOT PRINT
- ICEA Certificazione Biologica
- ISO 17025 Accreditemento laboratorio interno.

La produzione dei pasti è giornaliera e si basa sui menù validati dall'ASL competente e sulle tabelle dietetiche allegate al Capitolato Speciale d'Appalto.

VISITA AL CENTRO COTTURA CAMST CHIERI 27 FEBBRAIO 2019

La visita dell'Assessora al centro cottura CAMST di Chieri si è svolta il 27 febbraio, con il consigliere comunale Massimo Giovara.

Il Centro di Chieri occupa 35 addetti e gestisce 17 mezzi adibiti al trasporto delle derrate crude per tutte le scuole e nidi d'infanzia delle Circoscrizioni 1,5,6,7 e parte della 8 che comprendono 70 materne e 33 nidi. I pasti freschi cucinati giornalmente nelle cucine del preobbligo da 225 addetti sono circa 7200.

Nello stesso stabilimento vengono prodotti i pasti destinati a 28 scuole primarie e 15 scuole secondarie di I grado della Circoscrizione 6 e di parte della 7. Sono 5100 le porzioni prodotte distribuite nelle scuole da 122 addetti.

Oltre alle scuole del Comune di Torino, il centro cottura effettua la preparazione di pasti veicolati anche per i Comuni di Chieri, Pecetto Torinese, Buttigliera d'Asti.

Al termine l'assessora ha visitato la scuola dell'infanzia municipale "Chagall" di via Cecchi 2 e successivamente ha assaggiato i pasti cucinati dal centro di cottura Camst di Chieri presso la scuola primaria "Aurora" di via Cecchi 16.



DATI CENTRO COTTURA

- NUMERO DIPENDENTI: 35 dipendenti
- POTENZIALITA' PRODUTTIVA DA AUTORIZZAZIONE SANITARIA: 8000 pasti/die
- N. PASTI: 7000/die di cui 5100 pasti/die per le scuole dell'obbligo del Comune di Torino
- N. DIETE SPECIALI: scuole del preobbligo 1692 diete speciali di cui il 87% diete etico-religiose, il 12% per patologie e intolleranze, il 1% per diete senza glutine scuole

dell'obbligo, 1207 diete speciali di cui il 93% diete etico-religiose, il 4,1% per patologie e intolleranze, il 2,5% per diete senza glutine

- PRINCIPALI DERRATE ALIMENTARI UTILIZZATE: **le derrate sono d'origine piemontese** (es. carne bovina Coalvi, carne di pollo, latte, mozzarella, burro, uova, pasta biologica di semola di grano duro, ortofrutta, etc.) o **nazionale** (es. carne di tacchino, riso, verdure gelo)
- PRODOTTI DI PULIZIA UTILIZZATI: nel centro cottura vengono utilizzati **prodotti a basso impatto ambientale e contenitori ricaricabili per detergenti ed altri prodotti di pulizia, oltre che tovaglioli, salviette a marchio Ecolabel.**

CERTIFICAZIONI DI QUALITA'

- UNI EN ISO 9001:2015
- UNI EN ISO 14001:2004
- UNI EN ISO 18001:2007 SA 8000
- UNI EN ISO 22000:2005
- UNI EN ISO 22005:2015

Attestato di idoneità per lo stoccaggio e la commercializzazione dei **prodotti alimentari biologici dall'ente CCPB** (Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici)

La produzione dei pasti è giornaliera e si basa sui menù vidimati dall'ASL competente e sulle tabelle dietetiche allegate al Capitolato Speciale d'Appalto.

DISTRIBUZIONE INTERNA DEI LOCALI

L'organizzazione del servizio attuata tende ad identificare i vari ambienti, ciascuno riservato ad un preciso uso, nell'ambito del processo produttivo considerato nel suo insieme.

Lo scopo è quello di rispettare il principio di non ritorno: l'alimento lungo il percorso delle varie fasi del ciclo produttivo non deve mai retrocedere, ma solo avanzare verso l'operazione successiva fino al consumo.

Fondamentale, in proposito, risulta essere il posizionamento delle diverse zone di lavorazione affinché esista una netta separazione tra le zone a più alta contaminazione microbica da quelle meno contaminate.

Le attività di lavorazione variano a seconda delle derrate da trattare. Ad esempio, possono essere mondare le verdure, tagliata la carne cruda, preparate le basi per i sughi ecc. rispettando tutte le indicazioni e regole contenute nelle istruzioni del manuale HACCP adottato presso la Cucina. I pasti preparati, rispondono al dettato dell'art. 5 della Legge 283/1962, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del DPR

327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. Di seguito una breve sintesi dei locali interni al centro cottura:

- I SERVIZI DEL PERSONALE DIPENDENTE.
- IL MAGAZZINO e N. 4 CELLE FRIGORIFERE UFFICI
- LOCALE DEPOSITO DETERSIVI DISPENSA DIETE
- LOCALI DI PREPARAZIONE (lavorazione dei piatti freddi, del pesce, delle carni e delle verdure)
- LOCALE COTTURA E CONFEZIONAMENTO
- Con accesso diretto dalla zona cottura abbiamo due locali adibiti alla preparazione, cottura e confezionamento delle diete speciali di tutte le tipologie.
- LOCALE PREPARAZIONE E COTTURA DIETE SPECIALI
- LOCALE CONFEZIONAMENTO DIETE SPECIALI LOCALE SPEDIZIONE e CELLA FRIGORIFERA (utilizzata per lo stazionamento dei pasti freddi)
- LOCALE FILTRO DI SPEDIZIONE LOCALE FILTRO E LAVAGGIO CARRELLI
- LOCALE PER IL LAVAGGIO ZONA DI DEPOSITO DEGLI ACCIAI

ECCELLENZE ENERGETICHE E INNOVAZIONI TECNOLOGICHE

ASPIRAZIONE CUCINA: nel locale cottura, locale diete, locale confezionamento diete è stato installato un soffitto aspirante tipo Pagula, atto alla captazione di vapori e fumi per il recupero termico (riscaldamento e acqua calda).

ATTREZZATURE: di ultima generazione tutte lavabili e disinfettabili di primaria ditta del settore, hanno struttura e rivestimento in acciaio inox 18/10 e sono complete di rubinetteria e valvole di sicurezza per l'interruzione automatica dell'erogazione del gas in caso di accidentale spegnimento del bruciatore, così come previsto dalle vigenti normative.

CELLE FRIGORIFERE: sono di tipo prefabbricato, realizzate con pannelli modulari autoportanti rivestiti con plastificazione liscia atossica e pavimenti antiscivolo e facilmente lavabili.

SISTEMA DI CONTROLLO AUTOMATICO DELLE TEMPERATURE: impianto di teleassistenza che è in grado di monitorare e supervisionare gli impianti di refrigerazione e condizionamento 24 ore su 24 attraverso strumentazioni elettroniche.

SISTEMA RISCALDAMENTO\RAFFRESCAMENTO: utilizzo delle pompe di calore sia per la produzione del caldo che del freddo.

FOTOVOLTAICO: installazione sul tetto dell'edificio di un impianto foto voltaico per l'auto produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili. L'energia prodotta viene utilizzata in parte dal fabbisogno energetico dell'attività, mentre l'energia elettrica in eccedenza viene immessa nelle rete elettrica nazionale. ILLUMINAZIONE: utilizzo di tutti i corpi illuminanti con tecnologia a LED.

STRUTTURA DEL CENTRO DI COTTURA: materiali che consentono il più alto risparmio energetico con l'ausilio di soluzioni con trasmissioni termiche elevate che permettono di ottimizzare di volta in volta gli apporti solari mediante l'installazione di frangisole in acciaio.

VISITA AL CENTRO COTTURA EUTOURIST NEW ORBASSANO 21 MARZO 2019

La visita dell'Assessora al centro cottura Eutourist New di Orbassano si è svolta il 21 marzo 2019 con il consigliere comunale Massimo Giovara.

Il Centro di Orbassano occupa 45 addetti e gestisce 16 mezzi adibiti al trasporto delle derrate crude (per scuole e nidi d'infanzia) e dei pasti veicolati (per scuole primarie e secondarie di I grado).

Da Orbassano partono ogni giorno per la consegna le derrate crude per tutte le scuole e nidi d'infanzia delle Circoscrizioni 2 e 3 e di parte della Circoscrizione 8, 55 materne e 17 nidi. I pasti freschi cucinati giornalmente nelle cucine del preobbligato da 184 addetti sono circa 5812. Nello stesso stabilimento vengono prodotti i pasti destinati a 37 scuole primarie e 14 scuole secondarie di I grado delle Circoscrizioni 2, 3 e di parte della 8.



Al termine l'assessora ha visitato la **scuola secondaria di I grado Calamandrei** di corso Benedetto Croce 17, assaggiando i pasti cucinati dal centro di cottura Eutourist New.

Da inizio anno scolastico 2018/19 Eutourist new ha acquisito lo stabile adiacente allo stabilimento di produzione, che è stato adibito alle attività di lavaggio, in particolare per la Città di Torino, delle stoviglie pluriuso adoperate nelle scuole primarie e secondarie.

La visita si è svolta in ogni reparto del centro di cottura seguendo il lay out delle materie prime, dal ricevimento all'evasione del prodotto finito (pasti in legume fresco - caldo e fresco - crudo) per vedere in prima persona i locali, le attrezzature, l'operatività del personale, le procedure del processo produttivo.

Il magazzino di stoccaggio è gestito con i criteri del F.I.F.O. ed è stato interamente informatizzato a garanzia della identificazione, tracciabilità e rintracciabilità di tutte le materie prime che vengono utilizzate per la preparazione di tutti i menù.

Ad ogni consegna da parte dei fornitori, dopo i controlli in accettazione, vengono inseriti tutti i dati su apposito programma e le pedane di merce identificate con etichettatura

interna che viene utilizzata al momento del prelievo. Tutte le celle di stoccaggio sono dotate di sistemi di monitoraggio continuo delle temperature a maggior garanzia della sicurezza alimentare; come pure i reparti di macelleria, gastronomia, preparazione piatti refrigerati.

All'interno del centro di cottura è presente una macelleria dotata di bollo CE per la lavorazione delle carni e realizzazione di “prodotti a base di carne”; la stessa è autorizzata dal Consorzio COALVI di Tutela della razza Piemontese. Tutte le carni vengono preparate internamente per soddisfare le esigenze dei menù prodotti in loco, destinati alle scuole primarie e secondarie in legume fresco caldo, come pure tutti i tagli destinati alle cucine delle scuole dell'infanzia ed asili nido.

Tutte le diete speciali destinate ad utenti con problematiche alimentari vengono prodotte nella cucina dedicata, situata al primo piano a totale riduzione del rischio di contaminazione crociata; come si è potuto vedere la cucina è dotata di tutte le attrezzature necessarie per la produzione e il confezionamento di ogni singolo piatto.

Tutte le lavorazioni sono fatte il giorno del consumo ad eccezione di alcuni piatti che, per motivi tecnologici debbono essere cotti ed abbattuti il giorno precedente il consumo, in linea con quanto previsto dal capitolato vigente (ad esempio la cottura degli arrostiti).

Lo spazio temporale tra la produzione e l'orario del consumo dei pasti è stato ben pianificato e con una attenta gestione delle risorse umane e della turnistica, al fine di rendere il tempo intercorrente il più breve possibile a totale vantaggio della migliore resa organolettica dei pasti veicolati.

La nostra cucina è dotata di n°14 forni di ultima generazione, numerosi cuoci pasta che consentono di produrre contemporaneamente circa 5000 porzioni di pasta. Il centro di cottura gestisce la produzione di 22 menù differenti comprensivi di 3 portate al giorno: crediamo che sia assolutamente doveroso rispondere alle esigenze dell'utenza, alle richieste che provengono dalle commissioni mensa, ai gusti dei nostri fruitori del servizio mensa (bambini ed adulti). Tutte le paste farcite somministrate nelle giornate previste dai menù sono prodotte nel centro di cottura a partire da materia prima fresca quale uova, farina, carne, ecc.: prodotti preparati nel locale al primo piano dello stabilimento per la realizzazione di lasagne al forno, agnolotti nei vari formati e ripieni differenti, ravioli, crespelle, ecc.

Il centro cottura dispone di ampi spazi per progetti futuri, al servizio della ristorazione scolastica, di cui alcuni già progettati e con realizzazione prevista a breve termine.

I referenti del centro cottura hanno dichiarato che il **capitolato vigente è molto preciso ed esigente per quanto riguarda i requisiti delle materie prime, le caratteristiche merceologiche, la shelf life dei prodotti deperibili.**

DATI CENTRO COTTURA

Il centro produzione di Orbassano si sviluppa su due strutture adiacenti e contigue: la superficie produttiva della struttura di Strada Torino n° 31 è di circa 6.500 mq e la superficie

produttiva della struttura di Strada Torino n° 29 è di circa 2.000 mq, a cui si aggiungono mq 500 di superfici commerciali e circa mq 7.000 di aree esterne delimitate, per un totale di circa 16.000 metri quadrati.

La capacità produttiva è garantita da:

- 30 celle frigorifere a temperature di stoccaggio variabili, con capacità di mq 520 e un volume di circa 1.600 mc.
- 14 forni di ultima generazione 8 cuoci pasta che possono cuocere contemporaneamente circa 350 kg di pasta, pari a circa 5.000 porzioni

CERTIFICAZIONI QUALITA'

La ETOURIST NEW Srl è certificata COALVI e possiede il Bollo CE. Inoltre possiede le seguenti certificazioni volontarie:

- UNI EN ISO 9001:2015
- UNI EN ISO 22000:2005
- UNI EN ISO 22005:2008
- UNI EN ISO 14001:2015
- OHSAS 18001:2007
- SA 8000:2014
- UNI 10854:1999

Il sito dispone di un pastificio interno per la produzione di pasta in completa autonomia (agnolotti, del plin, lasagne, cannelloni, crespelle ecc.). Inoltre la struttura dispone di 52 automezzi di vario genere e capacità di carico.

Tutto il personale è in regola con le previste normative igienico sanitarie ed è sottoposto a oltre 9.300 ore di formazione annuali

CONTROLLI INTERNI

4050 parametri analizzati sull'acqua utilizzata in produzione

1500 campionamenti microbiologici annuali

210 analisi chimiche annuali

Inoltre vengono regolarmente eseguite Audit su tutti i fornitori della filiera produttiva.

ORGANIZZAZIONE INTERNA

L'intera attività di progettazione di tutti i servizi e pianificazione delle attività avvengono presso l'unica sede produttiva di Orbassano. Presso il centro di cottura sono presenti tutti gli uffici di gestione per garantire la presenza costante di tutte le figure coinvolte e responsabili dei vari settori:

- Direzione
- ufficio qualità: assicurazione e controllo qualità
- ufficio dietiste
- direzione acquisti
- ufficio logistica
- amministrazione
- manutenzione.

Il personale addetto al controllo ed assicurazione qualità è costantemente presente in produzione, durante tutte le fasce orarie produttive, al fine di poter monitorare i processi.

In collaborazione con l'ufficio acquisti, in fase di ricevimento vengono verificate giornalmente tutte le forniture di materie prime e controllate prima di essere immesse nel circolo produttivo.

La presenza, nello stesso sito produttivo, delle figure responsabili garantisce la possibilità di intervento tempestivo per ogni decisione del caso e soluzione di qualsiasi problematica in fase produttiva e/o di erogazione del servizio.

VISITA AL CENTRO COTTURA CAMST MONCALIERI 3 APRILE 2019

La visita al centro di cottura della ditta Camst di Moncalieri situato in viale Kennedy 4 si è svolta il 3 aprile 2019. Il Centro di Moncalieri occupa 34 addetti e gestisce 9 mezzi adibiti dei pasti veicolati (per scuole primarie e secondarie di I grado).



A Moncalieri vengono prodotti i pasti destinati a 35 scuole primarie e 14 scuole secondarie di I grado delle Circostrizioni 1, 5 e di parte della 7 e della 8. Sono 7254 le porzioni prodotte distribuite nelle scuole da 167 addetti. Oltre alle scuole del Comune di Torino, il centro cottura effettua la preparazione di pasti veicolati anche per il Comune di Moncalieri.

Al termine l'assessora ha visitato la **scuola primaria Franchetti di via Randaccio 60**, assaggiando i pasti cucinati dal centro di cottura Camst. La scuola fa parte dell'Istituto comprensivo Allievo.

DATI CENTRO COTTURA

- NUMERO DIPENDENTI: 36 dipendenti
- POTENZIALITA' PRODUTTIVA DA AUTORIZZAZIONE SANITARIA: 10000 pasti/die
- N. PASTI: 8500/die di cui 7000 pasti/die per le scuole dell'obbligo del Comune di Torino
- N.DIETE SPECIALI: scuole dell'obbligo, 972 diete speciali di cui il 83,5% diete etico-religiose, il 11,3% per patologie e intolleranze, il 5,2% per diete senza glutine
- PRINCIPALI DERRATE ALIMENTARI UTILIZZATE: le derrate sono d'origine piemontese (es. carne bovina Coalvi, carne di pollo, latte, mozzarella, burro, uova, pasta biologica di semola di grano duro, ortofrutta, etc.) o nazionale (es. carne di tacchino, riso, verdure gelo)
- PRODOTTI DI PULIZIA UTILIZZATI: nel centro cottura vengono utilizzati prodotti a basso impatto ambientale e contenitori ricaricabili per detersivi ed altri prodotti di pulizia, oltre che tovaglioli, salviette a marchio Ecolabel.

CERTIFICAZIONI QUALITA'

- UNI EN ISO 9001:2015
- UNI EN ISO 14001:2004
- UNI EN ISO 18001:2007 SA 8000
- UNI EN ISO 22000:2005

Come per il centro cottura di Chieri, la produzione dei pasti è giornaliera e si basa sui menù validati dall'ASL competente e sulle tabelle dietetiche allegate al Capitolato Speciale d'Appalto.

DISTRIBUZIONE INTERNA DEI LOCALI

Anche presso la cucina centralizzata di Moncalieri, così come per quella di Chieri, vengono identificati i vari ambienti per rispettare il principio di non ritorno e per garantire la separazione tra le zone a più alta contaminazione microbica da quelle meno contaminate. Per le altre considerazioni, si rimanda alla relazione tecnica elaborata per il centro cottura di Chieri. Di seguito una breve sintesi dei locali interni al centro cottura.

- I SERVIZI DEL PERSONALE DIPENDENTE
- IL MAGAZZINO e N. 8 CELLE FRIGORIFERE
- UFFICIO
- LOCALE DEPOSITO DETERSIVI
- LOCALI DI PREPARAZIONE (lavorazione dei piatti freddi, del pesce, delle carni bianche e rosse e delle verdure)
- LOCALE COTTURA E CONFEZIONAMENTO

Con accesso diretto dalla zona cottura sono presenti due locali adibiti alla preparazione, cottura e confezionamento delle diete speciali di tutte le tipologie.

- LOCALE PREPARAZIONE E COTTURA DIETE SPECIALI
- LOCALE CONFEZIONAMENTO DIETE SPECIALI
- LOCALE SPEDIZIONE
- LOCALE FILTRO DI SPEDIZIONE
- LOCALE PER IL LAVAGGIO
- ZONA DI DEPOSITO DEGLI ACCIAI