

CATERING Fusco Ferdinando

Preparazione di pasti per mense

TIPOLOGIA D'IMPRESA: **Impresa individuale**

SEDE OPERATIVA: **Via Albana S.Maria C.V (CE)**

TIPO DI ATTIVITA': **Fissa**

ATTIVITA' PRINCIPALE : **Catering preparazione pasti per mense scolastiche**

ASL DI APPARTENENZA: **Caserta - UOPC Santa Maria C.V.**

TITOLARE: **Fusco Ferdinando**

RESPONSABILE: **Fusco Ferdinando**

CHI SIAMO

La ditta Catering “MENSA FUSCO” è un’ azienda specializzata da oltre 15 anni nel servizio di preparazione e distribuzione pasti per mense scolastiche, garantisce un prodotto di elevata qualità grazie al proprio centro di cottura di moderna concezione, nel quale lavora un affiatato team istruito ed esperto, dotato di attrezzature tecnologicamente all’avanguardia.

L’elevata qualità del prodotto finale è il frutto di una costante ricerca e controllo delle materie prime, unito alle continue verifiche sulle lavorazioni e sul prodotto finito e all’attenzione posta per la formazione del personale. L’attività di preparazione pasti è seguita personalmente dalla proprietà.

Pone grande attenzione ad ogni particolare esigenza dei bambini: intolleranze, menù dietetici, menù etico-religiosi. Ricerca la massima soddisfazione del cliente nel rispetto delle normative vigenti, cogenti e volontarie e attraverso una produzione che garantisce la sicurezza alimentare e che è sempre volta alla sostenibilità ambientale.

COSA OFFRIAMO

L'Azienda oltre ad offrire un prodotto di qualità, mette al primo posto l'igiene e la sicurezza alimentare, essa a tal fine segue un rigido piano di Autocontrollo predisposto e verificato periodicamente dal proprio Consulente Aziendale, che provvede periodicamente (secondo quanto previsto dal manuale HACCP), tramite un laboratorio autorizzato, ad effettuare il controllo analitico riferito a: materie prime; varie fasi di lavorazione; prodotto finito; efficacia dei prodotti di sanificazione; Inoltre, provvede ad aggiornare il predetto manuale, ogni qualvolta ci sono cambiamenti, il manuale in uso è aggiornato a marzo 2022.

L'azienda segue scrupolosamente le indicazioni presenti nel manuale come:

- 1- Selezione dei fornitori; i prodotti vengono acquistati solo da fornitori affidabili.
- 2- Controllo delle materie prima in entrata e registrazione delle stesse per lotti di produzione.
- 3- Controllo, accurato dei prodotti contenenti allergeni e attenzione nel loro uso e loro conservazione.
- 4- Preparazione delle diete speciali in ambiente separato dal laboratorio principale (laboratorio preparazione pasti speciali- celiaci, intolleranti etc....); si attiene alle indicazioni presenti nel reg. (CE) n. 852/2004 e sue modifiche regolamento EU 2021/382
- 5- Controllo della sanificazione dei locali di lavorazione e dei contenitori utilizzati.
- 6- Controllo degli infestanti.
- 7- Controllo delle procedure di manipolazione degli alimenti per la preparazione dei pasti.

8- Rispetto della catena del freddo e delle temperature di trasporto (caldo e freddo) dei preparati; La consegna dei cibi avviene nel più breve tempo possibile. I pasti vengono trasportati in contenitori termici in modo da garantire una temperatura superiore ai 65°C per pasti caldi e in contenitori isothermici per cibi freddi.

9- Rispetto dei tempi di consegna

10- Controllo dello stato di efficienza e le condizioni di sicurezza dei macchinari secondo le norme di sicurezza sul lavoro.

11- La ditta assicura nel tempo idonei interventi (interni) di aggiornamento e formazione professionale del proprio personale

La ditta Fusco vanta a dimostrazione del proprio operato e a garanzia di qualità esiti sempre positivi, nel tempo, dei controlli ispettivi ed analitici effettuati dai Servizi dell'A.S.L. (S.I.A.N.).

