

TEPSON - SERVIZIO SCOLASTICO
2012/2013

TL *Dr.ssa Tiziana Lechiancole*
Tecnologo Alimentare

COMUNE DI TITO
- 7 OTT. 2013
Prot. n° <u>11753</u>

Spett.le Amministrazione Comune di Tito

Via del Municipio, 1

85050 Tito (PZ)

c.a. Dr.ssa Buonansegna (Resp. Servizio Mensa)

Il giorno 01.10.2013 la Dr.ssa Tiziana Lechiancole, in qualità di Tecnologa Alimentare e su incarico del Comune di Tito, ha a eseguito i sopralluoghi, presso la mensa scolastica dell'Istituto Comprensivo del Comune di Tito (PZ) e presso la mensa scolastica della Scuola per l'Infanzia di Tito Scalo (PZ), al fine di verificare:

- ^ il rispetto del menù ufficiale
- ^ il personale addetto alla preparazione e somministrazione
- ^ l'igiene ambientale del centro cottura e del refettorio
- ^ modulistica

Da una valutazione globale si evince che:

1. Il menù che si stava preparando era corrispondente a quanto previsto dal menù ufficiale (Martedì della prima settimana): pasta al pomodoro, coscia di pollo, insalata, mela e pane);
2. La qualità delle materie prime utilizzate e le modalità di cottura e preparazione erano ineccepibili;
3. il vestiario del personale era conforme alla legislazione vigente, in ordine e pulito;
4. l'igiene ambientale sia del centro cottura che del refettorio era complessivamente buona;
5. la modulistica era stata correttamente compilata ed archiviata;

Nello specifico, per quanto riguarda l'istituto comprensivo di Tito, il giorno del sopralluogo, usufruivano del servizio mensa 135 bambini della Scuola per l'Infanzia, 8 discenti della Scuola Media e 12 adulti della suddetta scuola; inoltre erano in preparazione 123 pasti destinati ai bambini della scuola primaria e 10 destinati al personale di Via Umberto.

Per quanto riguarda la scuola per l'infanzia ed elementare di Tito Scalo, usufruivano del servizio mensa 53 bambini della scuola per l'infanzia, 35 discenti della scuola elementare e 11 adulti.

Potenza, 04.10.2013

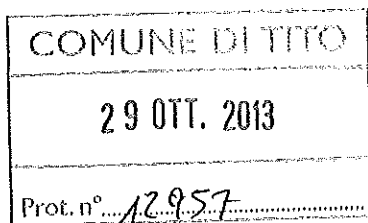
Dr.ssa Tiziana Lechiancole

C. F. : LCITZN75D68A662C
P IVA: 1728530765

C.da Piani di Zucchero, 50/A
85100 Potenza (PZ)

Tel: 339/4964377
e-mail: tiziana.lechiancole@pcc.otabascal.it

TL Dr.ssa Tiziana Lechiancole
Tecnologo Alimentare



Spett.le Amministrazione Comune di Tito

Via del Municipio, 1

85050 Tito (PZ)

c.a. Dr.ssa Buonansegna (Resp. Servizio Mensa)

Il giorno 01.10.2013 la Dr.ssa Tiziana Lechiancole, in qualità di Tecnologa Alimentare e su incarico del Comune di Tito, ha a eseguito i sopralluoghi, presso la mensa scolastica dell'Istituto Comprensivo del Comune di Tito (PZ) e presso la mensa scolastica della Scuola per l'Infanzia di Tito Scalo (PZ). al fine di verificare:

- ▲ il rispetto del menù ufficiale
- ▲ il personale addetto alla preparazione e somministrazione
- ▲ l'igiene ambientale del centro cottura e del refettorio
- ▲ modulistica

Da una valutazione globale si evince che:

1. Il menù che si stava preparando era corrispondente a quanto previsto dal menù ufficiale (Martedì della prima settimana): pasta al pomodoro, coscia di pollo, insalata, mela e pane);
2. La qualità delle materie prime utilizzate e le modalità di cottura e preparazione erano ineccepibili;
3. il vestiario del personale era conforme alla legislazione vigente, in ordine e pulito;
4. l'igiene ambientale sia del centro cottura che del refettorio era complessivamente buona;
5. la modulistica era stata correttamente compilata ed archiviata;

Nello specifico, per quanto riguarda l'istituto comprensivo di Tito, il giorno del sopralluogo, usufruivano del servizio mensa 135 bambini della Scuola per l'Infanzia, 8 discenti della Scuola Media e 12 adulti della suddetta scuola; inoltre erano in preparazione 123 pasti destinati ai bambini della scuola primaria e 10 destinati al personale di Via Umberto.

Per quanto riguarda la scuola per l'infanzia ed elementare di Tito Scalo, usufruivano del servizio mensa 53 bambini della scuola per l'infanzia, 35 discenti della scuola elementare e 11 adulti.

Potenza, 04.10.2013

C. F. : LCITZN75D68A662C
P IVA: 1728530765

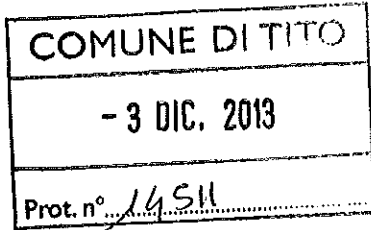
C.da Piani di Zucchero, 50/A
85100 Potenza (PZ)

Tel: 339/4964377

c-mail: tiziana.lechiancole@pcc.otabascal.it

Dr.ssa Tiziana Lechiancole
Tiziana Lechiancole

TL Dr.ssa Tiziana Lechiancole
Tecnologo Alimentare



Spett.le Amministrazione Comune di Tito

Via del Municipio, 1

85050 Tito (PZ)

c.a. Dr.ssa Buonansegna (Resp. Servizio Mensa)

Il giorno 29.10.2013 la Dr.ssa Tiziana Lechiancole, in qualità di Tecnologa Alimentare e su incarico del Comune di Tito, in collaborazione con la Dr.ssa Dina Messina, hanno eseguito i sopralluoghi, presso la mensa scolastica dell'Istituto Comprensivo del Comune di Tito (PZ) e presso la mensa scolastica della Scuola per l'Infanzia di Tito Scalo (PZ), al fine di verificare:

- ^ il rispetto del menù ufficiale
- ^ il personale addetto alla preparazione e somministrazione
- ^ l'igiene ambientale del centro cottura e del refettorio
- ^ modulistica

Da una valutazione globale si evince che:

1. Il menù che si stava preparando era corrispondente a quanto previsto dal menù ufficiale (Martedì della prima settimana): pasta al sugo, sovracoscia di tacchino, insalata mista con carote, clementine e pane);
2. La qualità delle materie prime utilizzate e le modalità di cottura e preparazione erano ineccepibili;
3. il vestiario del personale era conforme alla legislazione vigente, in ordine e pulito;
4. l'igiene ambientale sia del centro cottura che del refettorio era complessivamente buona;
5. la modulistica era stata correttamente compilata ed archiviata;

Nello specifico, per quanto riguarda l'istituto comprensivo di Tito, il giorno del sopralluogo, usufruivano del servizio mensa 130 bambini della Scuola per l'Infanzia, 8 discenti della Scuola Media e 11 adulti della suddetta scuola; inoltre erano in preparazione 125 pasti destinati ai bambini della scuola primaria e 10 destinati al personale di Via Umberto. Tra i bambini presenti, 2 erano allergici al formaggio, il cuoco ha provveduto a non condire la pasta con il formaggio. Erano, inoltre, presenti 5 bambini marocchini che non mangiano carne per motivi religiosi. A questi bambini il cuoco ha somministrato a 4 di loro formaggio e ad un altro ha somministrato tonno perché allergico al formaggio.

TL Dr.ssa Tiziana Lechiancole
Tecnologo Alimentare

Per quanto riguarda la scuola per l'infanzia ed elementare di Tito Scalo, il menù era lo stesso a parte il fatto che i bambini mangiavano pera e il pollo impanato, usufruivano del servizio mensa 55 bambini della scuola per l'infanzia, 38 discenti della scuola elementare e 10 adulti. Tra i bambini era presente un bambino allergico all'uovo, uno celiaco e uno allergico al pollo. Al primo è stato somministrato il pollo non impanato, al secondo alimenti privi di glutine e al terzo il pollo è stato sostituito con il vitello.

Potenza, 03.11.2013

Dr.ssa Tiziana Lechiancole
Tiziana Lechiancole



TL *Dr.ssa Tiziana Lechiancole*
Tecnologo Alimentare

Spett.le Amministrazione Comune di Tito

Via del Municipio, 1

85050 Tito (PZ)

c.a. Dr.ssa Buonansegna (Resp. Servizio Mensa)

Il giorno 29.10.2013 la Dr.ssa Tiziana Lechiancole, in qualità di Tecnologo Alimentare e su incarico del Comune di Tito, in collaborazione con la Dr.ssa Dina Messina, hanno eseguito i sopralluoghi, presso la mensa scolastica dell'Istituto Comprensivo del Comune di Tito (PZ) e presso la mensa scolastica della Scuola per l'Infanzia di Tito Scalo (PZ), al fine di verificare:

- ▲ il rispetto del menù ufficiale
- ▲ il personale addetto alla preparazione e somministrazione
- ▲ l'igiene ambientale del centro cottura e del refettorio
- ▲ modulistica

Da una valutazione globale si evince che:

1. Il menù che si stava preparando era corrispondente a quanto previsto dal menù ufficiale (Martedì della prima settimana): pasta al sugo, sovracoscia di tacchino, insalata mista con carote, clementine e pane);
2. La qualità delle materie prime utilizzate e le modalità di cottura e preparazione erano ineccepibili;
3. il vestiario del personale era conforme alla legislazione vigente, in ordine e pulito;
4. l'igiene ambientale sia del centro cottura che del refettorio era complessivamente buona;
5. la modulistica era stata correttamente compilata ed archiviata;

Nello specifico, per quanto riguarda l'istituto comprensivo di Tito, il giorno del sopralluogo, usufruivano del servizio mensa 130 bambini della Scuola per l'Infanzia, 8 discenti della Scuola Media e 11 adulti della suddetta scuola; inoltre erano in preparazione 125 pasti destinati ai bambini della scuola primaria e 10 destinati al personale di Via Umberto. Tra i bambini presenti, 2 erano allergici al formaggio, il cuoco ha provveduto a non condire la pasta con il formaggio. Erano, inoltre, presenti 5 bambini marocchini che non mangiano carne per motivi religiosi. A questi bambini il cuoco ha somministrato a 4 di loro formaggio e ad un altro ha somministrato tonno perché allergico al formaggio.

TL *Dr.ssa Tiziana Lechiancole*
Tecnologo Alimentare

Per quanto riguarda la scuola per l'infanzia ed elementare di Tito Scalo, il menù era lo stesso a parte il fatto che i bambini mangiavano pera e il pollo impanato, usufruivano del servizio mensa 55 bambini della scuola per l'infanzia, 38 discenti della scuola elementare e 10 adulti. Tra i bambini era presente un bambino allergico all'uovo, uno celiaco e uno allergico al pollo. Al primo è stato somministrato il pollo non impanato, al secondo alimenti privi di glutine e al terzo il pollo è stato sostituito con il vitello.

Potenza, 03.11.2013

Dr.ssa Tiziana Lechiancole

TL Dr.ssa Tiziana Lechiancole
Tecnologo Alimentare

Spett.le Amministrazione Comune di Tito

Via del Municipio, 1

85050 Tito (PZ)

c.a. Dr.ssa Buonansegna (Resp. Servizio Mensa)

Il giorno 03.12.2013 la Dr.ssa Tiziana Lechiancole, in qualità di Tecnologa Alimentare e su incarico del Comune di Tito, in collaborazione con la Dr.ssa Dina Messina, hanno eseguito i sopralluoghi, presso la mensa scolastica dell'Istituto Comprensivo del Comune di Tito (PZ) al fine di verificare:

- ^ il rispetto del menù ufficiale
- ^ il personale addetto alla preparazione e somministrazione
- ^ l'igiene ambientale del centro cottura e del refettorio
- ^ modulistica

Da una valutazione globale si evince che:

1. Il menù che si stava preparando era corrispondente a quanto previsto dal menù ufficiale (Martedì della prima settimana): pasta al sugo, sovracoscia di pollo, insalata, uva e pane);
2. La qualità delle materie prime utilizzate e le modalità di cottura e preparazione erano ineccepibili;
3. il vestiario del personale era conforme alla legislazione vigente, in ordine e pulito;
4. l'igiene ambientale sia del centro cottura che del refettorio era complessivamente buona;
5. la modulistica era stata correttamente compilata ed archiviata;

Il giorno del sopralluogo usufruivano del servizio mensa 131 bambini della Scuola per l'Infanzia, 6 discenti della Scuola Media e 12 adulti della suddetta scuola; inoltre erano in preparazione 123 pasti destinati ai bambini della scuola primaria e 10 destinati al personale di Via Umberto. Tra i bambini presenti, 2 erano allergici al formaggio, il cuoco ha provveduto a non condire la pasta con il formaggio. Erano, inoltre, presenti 5 bambini musulmani che non mangiano carne per motivi religiosi. A questi bambini il cuoco ha somministrato a 3 di loro formaggio emmenthal e agli altri due ha somministrato tonno. Inoltre era presente un bambino celiaco alla scuola primaria per il quale il cuoco ha cucinato facendo attenzione al primo piatto che è stato preparato con la pasta adatta alle sue esigenze.

C. F. : LCITZN75D68A662C
P IVA: 1728530765

C.da Piani di Zucchero, 50/A
85100 Potenza (PZ)

Tel: 339/4964377

e-mail: tiziana.lechiancole@pcc.otabasilca.it

TL *Dr.ssa Tiziana Lechiancole*
Tecnologo Alimentare

Durante il sopralluogo è stata effettuata una sessione di formazione a tutto il personale su argomenti riguardanti l'applicazione del Reg. CE 852/2004.

Potenza, 04.12.2013

Dr.ssa Tiziana Lechiancole

TL *Dr.ssa Tiziana Lechiancole*
Tecnologo Alimentare

Spett.le Amministrazione Comune di Tito

Via del Municipio, 1

85050 Tito (PZ)

c.a. Dr.ssa Buonansegna (Resp. Servizio Mensa)

Il giorno 03.12.2013 la Dr.ssa Tiziana Lechiancole, in qualità di Tecnologa Alimentare e su incarico del Comune di Tito, ha effettuato il sopralluogo presso il centro cottura della scuola per l'infanzia di Tito Scalo. Lo stesso giorno era presente la Dr.ssa Dina Messina, in qualità di collaboratore della Dr.ssa Tiziana Lechiancole e su incarico del Comune stesso.

La verifica ispettiva aveva lo scopo di constatare le GMP adottate dal personale della cooperativa Service 2000 durante le fasi di preparazione dei pasti.

ora e data verifica: 11.45 del 03.12.2013

Al momento del sopralluogo erano presenti 2 addetti.

Era esposto il menù firmato dalla ASP competente

Le schede di registrazione a loro disposizione erano debitamente compilate.

Il menù previsto per il giorno del sopralluogo corrispondeva al martedì della I settimana che prevede: pasta al sugo, sopra cosce di pollo, verdura di stagione, frutta e panino. Il menù che si stava per somministrare corrispondeva al menù previsto, il contorno era rappresentato da carote lesse.

Mangiavano a mensa 44 bambini alla scuola materna e 6 maestre; 34 bambini alla scuola elementare e 4 maestre.

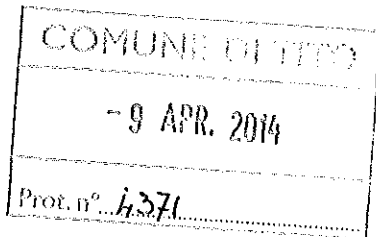
La buona gestione del servizio è garantita dalla non contemporaneità delle preparazioni e conseguente somministrazione dei pasti che avviene in orari diversi, in quanto i bambini della scuola per l'infanzia mangiano alle ore 12.00, mentre i discenti della scuola primaria consumano il pasto alle ore 13.30.

Dal sopralluogo effettuato non si evincono non conformità.

Potenza, 04.12.2013

Dr.ssa Tiziana Lechiancole

TL Dr.ssa Tiziana Lechiancole
Tecnologo Alimentare



Spett.le Amministrazione Comune di Tito

Via del Municipio, 1

85050 Tito (PZ)

c.a. Dr.ssa Buonansegna (Resp. Servizio Mensa)

Il giorno 24.02.2014 la Dr.ssa Tiziana Lechiancole, in qualità di Tecnologa Alimentare e su incarico del Comune di Tito, ha effettuato il sopralluogo presso il centro cottura della scuola per l'infanzia di Tito Scalo. Lo stesso giorno era presente la Dr.ssa Dina Messina, in qualità di collaboratore della Dr.ssa Tiziana Lechiancole e su incarico del Comune stesso.

La verifica ispettiva aveva lo scopo di constatare le GMP adottate dal personale della cooperativa Service 2000 durante le fasi di preparazione dei pasti e la verifica del rispetto documentale del Reg. CE 852/2004 e del Reg. Ce 178/2002.

ora e data verifica: 12.10 del 24.02.2014

Al momento del sopralluogo erano presenti 3 addetti.

Era esposto il menù firmato dalla ASP competente

Le schede di registrazione a loro disposizione erano debitamente compilate.

Il menù previsto per il giorno del sopralluogo corrispondeva al lunedì della IV settimana che prevede: pasta e lenticchie, scamorza, zucchine, mela e panino.

Mangiavano a mensa 52 bambini alla scuola materna e 6 maestre; 31 bambini alla scuola elementare e 4 maestre.

La buona gestione del servizio è garantita dalla non contemporaneità delle preparazioni e conseguente somministrazione dei pasti che avviene in orari diversi, in quanto i bambini della scuola per l'infanzia mangiano alle ore 12.00, mentre i discenti della scuola primaria consumano il pasto alle ore 13.30.

Dal sopralluogo effettuato non si evincono non conformità, le schede relative sia alla sanificazione che al monitoraggio delle temperature nonché quelle relative alla rintracciabilità a monte erano aggiornate e correttamente compilate.

TL *Dr.ssa Tiziana Lechiancole*
Tecnologo Alimentare

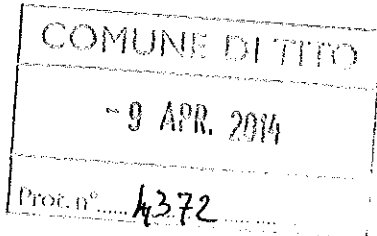
La verifica dei prodotti presenti nel frigo-congelatore non ha evidenziato la presenza di prodotti estranei, erano presenti solo i piatti di controllo relativi alle 72 ore precedenti, come previsto dalla normativa.

Potenza, 04.12.2013

Dr.ssa Tiziana Lechiancole
Tiziana Lechiancole

Atto Scadato
2013/2014

TL Dr.ssa Tiziana Lechiancole
Tecnologo Alimentare



Spett.le Amministrazione Comune di Tito

Via del Municipio, 1

85050 Tito (PZ)

c.a. Dr.ssa Buonansegna (Resp. Servizio Mensa)

Il giorno 24.02.2014 la Dr.ssa Tiziana Lechiancole, in qualità di Tecnologa Alimentare e su incarico del Comune di Tito, in collaborazione con la Dr.ssa Dina Messina, hanno eseguito i sopralluoghi, presso la mensa scolastica dell'Istituto Comprensivo del Comune di Tito (PZ) al fine di verificare:

- ▲ il rispetto del menù ufficiale
- ▲ il personale addetto alla preparazione e somministrazione
- ▲ l'igiene ambientale del centro cottura e del refettorio
- ▲ modulistica
- ▲ verifica della corretta applicazione della procedura di sanificazione degli utensili

Da una valutazione globale si evince che:

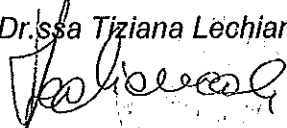
1. Il menù che si stava preparando era corrispondente a quanto previsto dal menù ufficiale (Lunedì della quarta settimana): pasta e lenticchie, scamorza, bietole cotte, mele e pane); la pasta era biologica;
2. La qualità delle materie prime utilizzate e le modalità di cottura e preparazione erano ineccepibili;
3. il vestiario del personale era conforme alla legislazione vigente, in ordine e pulito;
4. l'igiene ambientale sia del centro cottura che del refettorio era complessivamente buona;
5. la modulistica era stata correttamente compilata ed archiviata;
6. al fine di verificare la corretta applicazione della procedura di sanificazione degli utensili utilizzati durante la lavorazione, si è proceduto ad una verifica analitica indiretta. È stato eseguito un campionamento rappresentativo di bietole cotte presso la cucina. Le dottoresse su menzionate hanno consegnato i campioni rappresentativi pari a 100 ml/g ciascuno al Laboratorio di analisi chimiche e microbiologiche dell'APA con sede in via dell'Edilizia - 85100 Potenza iscritto all'elenco provvisorio laboratori autorizzati (700.7/59.426/1995) per analisi autocontrollo alimenti.

TL *Dr.ssa Tiziana Lechiancole*
Tecnologo Alimentare

Sul campione **bietole cotte** è stata effettuata la ricerca dei coliformi totali. Il risultato dell'analisi è **risultato soddisfacente**, in quanto i coliformi totali sono risultati **< 10 UFC/g** di campione (Allegato 1). Dai risultati ottenuti si può concludere che chi opera in cucina lo fa seguendo con accuratezza tutte le istruzioni operative messe a disposizione e applicando adeguatamente le procedure di sanificazione delle attrezzature.

Il giorno del sopralluogo usufruivano del servizio mensa 114 bambini della Scuola per l'Infanzia, 11 discenti della Scuola Media e 12 adulti della suddetta scuola; inoltre erano in preparazione 117 pasti destinati ai bambini della scuola primaria e 10 destinati al personale di Via Umberto. Tra i bambini presenti, 1 era intollerante al formaggio, il cuoco ha provveduto a somministrare prosciutto cotto. Era, inoltre, presente 1 bambino intollerante ai legumi, a questo bambino, il cuoco ha preparato e somministrato pasta in bianco.

Potenza, 03.03.2014

Dr.ssa Tiziana Lechiancole




ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI
DELLA **BASILICATA**

Laboratorio Analisi Chimiche e Microbiologiche
Via dell'Edilizia - 85100 Potenza

A.R.A.

Registro Regionale dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo n. 17/01/LAB



LAB N°0248

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

RAPPORTO DI PROVA

Committente (Dati di fatturazione)

LECHIANCOLE TIZIANA
C/DA PIANI DI ZUCCHERO 50/A
85100 POTENZA (PZ)

Partita IVA : 01728530765 Cod.Amm.142400649

(Dati di consegna)

LECHIANCOLE D.ssa TIZIANA
C/DA PIANI DI ZUCCHERO 50/A
85100 POTENZA (PZ)

Numero Progressivo : 2014/0162200001 Committente : LECHIANCOLE TIZIANA Cod.AUA

Campione : Prodotto Finito Codice 1

Bietole cotte

Data Accettazione : 24-02-14 Ora : 12:00 Consegnato Da : Cliente

Prelievo Data/Ora : 24-02-14 11:30 Da : Cliente

Luogo prelievo : MENSA SCOLASTICA - TITO

Modalità prelievo :

Temperatura all'arrivo : 3,00 °C

Data Inizio Analisi : 25-02-14 Data Fine Analisi : 26-02-14 Sigillo : No

Descrizione Analisi	Metodo	Risultato	u.m.	Incertezza Estesa Copertura K=2 Livello di Probabilità 95%	Probabilità %
Coliformi totali	ISO 4832:2006	< 10	UFC/g		

N.B.

- L'asterisco indica prove che non rientrano nell'ambito dell'accREDITAMENTO ACCREDIA

- L'incertezza analitica viene espressa secondo le prescrizioni del documento ACCREDIA DT002 per le prove chimiche e secondo la norma ISO 7218 per le prove microbiologiche.

- L'incertezza di misura e l'intervallo di confidenza sono espresse con le unità di misura riportate nella colonna u.m.

Il Laboratorio declina ogni responsabilità in merito al prelievo, conservazione e modalità di trasporto del campione in esame tranne nel caso in cui le suddette operazioni siano svolte da personale dell'APA.

Il Rapporto di Prova riguarda solo il Campione sottoposto a prova. Il Rapporto di Prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

Il Responsabile : dott. Augusto Calbi

ANNO SCOLASTICO
2013-2014

TL Dr.ssa Tiziana Lechiancole
Tecnologo Alimentare

COMUNE DI TITO
11 GIU. 2014
Prot. n° 6978

Spett.le Amministrazione Comune di Tito

Via del Municipio, 1

85050 Tito (PZ)

c.a. Dr.ssa Buonansegna (Resp. Servizio Mensa)

Il giorno 28.05.2014 la Dr.ssa Tiziana Lechiancole, in qualità di Tecnologa Alimentare e su incarico del Comune di Tito, ha effettuato il sopralluogo presso il centro cottura della scuola per l'infanzia di Tito Scalo.

La verifica ispettiva aveva lo scopo di constatare le GMP adottate dal personale della cooperativa Service 2000 durante le fasi di preparazione dei pasti e la verifica del rispetto documentale del Reg. CE 852/2004 e del Reg. Ce 178/2002.

Al momento del sopralluogo erano presenti 2 addetti.

Era esposto il menù firmato dalla ASP competente

Le schede di registrazione a loro disposizione erano debitamente compilate.

Il menù previsto per il giorno del sopralluogo corrispondeva al mercoledì della IV settimana che prevede: pasta e lenticchie, frittata, insalata verde, albicocca e panino.

Mangiavano a mensa 44 bambini alla scuola materna e 7 adulti; 30 bambini alla scuola elementare e 2 adulti. Il giorno del sopralluogo usufruiva del servizio mensa un bambino celiaco per il quale la cuoca aveva previsto l'utilizzo di materie prime idonee nonché attrezzature idonee allo scopo.

La buona gestione del servizio è garantita dalla non contemporaneità delle preparazioni e conseguente somministrazione dei pasti che avviene in orari diversi, in quanto i bambini della scuola per l'infanzia mangiano alle ore 12.00, mentre i discenti della scuola primaria consumano il pasto alle ore 13.30.

Dal sopralluogo effettuato non si evincono non conformità, le schede relative sia alla sanificazione che al monitoraggio delle temperature nonché quelle relative alla rintracciabilità a monte erano aggiornate e correttamente compilate.

La verifica dei prodotti presenti nel frigo-congelatore non ha evidenziato la presenza di prodotti estranei, erano presenti solo i piatti di controllo relativi alle 72 ore precedenti, come previsto dalla normativa.

C. F. : LCITZN75D68A662C
P IVA: 1728530765

C.da Piani di Zucchero, 50/A
85100 Potenza (PZ)

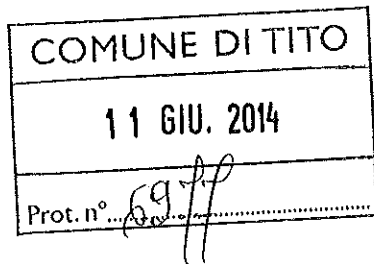
Tel: 339/4964377
e-mail: tiziana.lechiancole@pcc.otabascal.it

TL Dr.ssa Tiziana Lechiancole
Tecnologo Alimentare

Potenza, 02.06.2014

Dr.ssa Tiziana Lechiancole

TL Dr.ssa Tiziana Lechiancole
Tecnologo Alimentare



Spett.le Amministrazione Comune di Tito

Via del Municipio, 1

85050 Tito (PZ)

c.a. Dr.ssa Buonansega (Resp. Servizio Mensa)

Il giorno 28.05.2014 la Dr.ssa Tiziana Lechiancole, in qualità di Tecnologa Alimentare e su incarico del Comune di Tito ha eseguito il sopralluogo presso la mensa scolastica dell'Istituto Comprensivo del Comune di Tito (PZ) al fine di verificare:

- ^ il rispetto del menù ufficiale
- ^ il personale addetto alla preparazione e somministrazione
- ^ l'igiene ambientale del centro cottura e del refettorio
- ^ modulistica

Da una valutazione globale si evince che:

1. Il menù che si stava preparando era corrispondente a quanto previsto dal menù ufficiale (Mercoledì della quarta settimana): pasta e ceci, frittata, pomodori, pere e pane); la pasta era biologica;
2. La qualità delle materie prime utilizzate e le modalità di cottura e preparazione erano ineccepibili;
3. il vestiario del personale era conforme alla legislazione vigente, in ordine e pulito;
4. l'igiene ambientale sia del centro cottura che del refettorio era complessivamente buona;
5. la modulistica era stata correttamente compilata ed archiviata;

Il giorno del sopralluogo usufruivano del servizio mensa 125 bambini della Scuola per l'Infanzia, e 11 adulti della suddetta scuola; inoltre erano in preparazione 115 pasti destinati ai bambini della scuola primaria e 10 destinati al personale di Via Umberto. Tra i bambini presenti, 1 era intollerante all'uovo, il cuoco ha provveduto a somministrare prosciutto cotto. Era, inoltre, presente 1 bambino intollerante ai legumi, a questo bambino, il cuoco ha preparato e somministrato pasta in bianco.

Potenza, 03.06.2014

Dr.ssa Tiziana Lechiancole