

SPECIFICHE TECNICHE

LINEE GUIDA PREPARAZIONI E NORME PARTICOLARI

III

ALLEGATO XI

FASI DI RICEVIMENTO E STOCCAGGIO.....	3
FASE DI PREPARAZIONE E COTTURA	4
<i>PREPARAZIONE INGREDIENTI:</i>	4
<i>COTTURA</i>	5
FASE CONSERVAZIONE E CONFEZIONAMENTO.....	5
<i>CONSERVAZIONE</i>	5
<i>CONFEZIONAMENTO</i>	6
TRASPORTO PASTI.....	7
SOMMINISTRAZIONE	8
<i>ALLESTIMENTO REFETTORI</i>	8
<i>DISTRIBUZIONE</i>	9
SANIFICAZIONE.....	10
<i>REFETTORI</i>	10
<i>CENTRO COTTURA</i>	12

SPECIFICHE TECNICHE PER LE PROCEDURE OPERATIVE NELLA LINEA DI PRODUZIONE DEI PASTI

RIFERIMENTO: Reg CE 852/2004, linee guida nazionale per la ristorazione scolastica, norme UNI EN 22000/2005, UNI 22005, CODEX ALIMENTARIUS; manuale buona prassi per la ristorazione collettiva

Giornalmente presso i centri cottura, sia in fase transitoria sia con strutture a regime, verranno preparati:

- i pasti in numero corrispondente alle presenze rilevate, con modalità informatizzata, e comunicate per via telematica. Va previsto il pasto per le insegnanti e 5% in più per le emergenze
- le diete speciali secondo le indicazioni dell'ufficio scolastico e le certificazioni mediche; va prevista giornalmente una percentuale di pasti alternativi per il cosiddetto menu in bianco

Va predisposto lo stoccaggio di materie prime per un pasto alternativo in caso di emergenze

FASI DI RICEVIMENTO E STOCCAGGIO

- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo (cartone, legno e plastica).
- Lo stoccaggio degli alimenti deperibili, con obbligo di conservazione a temperatura controllata, deve prevedere la loro separazione in base alle diverse tipologie e temperature di conservazione come indicate dalla normativa vigente.
- Gli alimenti surgelati, tolti dall'incarto originario, devono mantenere tracciabilità della etichetta e del lotto, secondo le procedure per la rintracciabilità (Reg 178/07) applicate dall'Impresa.
- La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione deve essere attuata con il cosiddetto metodo FI.FO. (First in, First out): le merci a scadenza più lontana vanno poste dietro a quelle a scadenza più vicina.
- I prodotti non deperibili, confezionati, una volta aperta la confezione, devono essere conservati nei contenitori originali, ermeticamente chiusi e con etichetta indicante la data di prima apertura.
- È vietato conservare i prodotti ortofrutticoli nei contenitori e/o imballaggi utilizzati durante il trasporto.
- prodotti dietetici per utenti celiaci devono essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.

I prodotti non conformi alle specifiche merceologiche di cui all'Allegato tecnico n. V quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione) e i prodotti scaduti devono essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi deve essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme", in attesa della resa.

- Dovrà essere previsto il ritiro da parte dei fornitori delle scorte di alimenti che risultino non utilizzati alla fine del ciclo scolastico (pausa estiva) anche se con TMC non scaduto.

FASI DI PRODUZIONE DEI PASTI

PREPARAZIONE INGREDIENTI:

- La produzione di tutte le pietanze va eseguita nella mattinata, a partire dalla preparazione degli ingredienti.

Sono consentiti, nella giornata antecedente, le sole operazioni di:

- ammollo dei legumi secchi
- ammollo/preparazione di ingredienti particolari per diete differenziate (soia)
- lo scongelamento, in frigorifero dedicato, dei prodotti surgelati
- le cotture, se previste, a bassa temperatura, nel rispetto delle normative e linee guida vigenti
- le cotture al forno di prodotti per i quali è previsto, per una più corretta manipolazione, il raffreddamento rapido in abbattitore (limitatamente ad arrostiti interi, polpettone)

- Tutte le preparazioni pronte per la cottura vanno conservate, protette da inquinamento ambientale a temperatura refrigerata. .

Durante il solo periodo di utilizzo temporaneo delle cucine, per evidente riduzione degli spazi, i prodotti semilavorati e/o pronti potranno essere conservati a temperatura ambiente, per non più di 30 minuti, in applicazione di quanto previsto dall'allegato II al REG 852. Questa deroga, se necessaria, dovrà essere indicata nel piano di autocontrollo proposto dall'Impresa.

Vanno rispettate le seguenti indicazioni:

- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate
- durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato tenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.
- il personale adibito alla preparazione di prodotti da consumarsi freddi, al taglio di carni e al confezionamento dei pasti deve fare uso di mascherine e guanti monouso.
- la porzionatura e la macinatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata del consumo. •
- il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo.
- tutti i prodotti surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle verdure, della pasta all'uovo, della pasta all'uovo semplice e ripiena e dei prodotti pronti a cuocere consentiti (bastoncini, anelli).

Lo scongelamento va eseguito, *lege artis*, in applicazione delle procedure della norma CAC/RCP39 del CODEX ALIMENTARIUS

- in frigorifero dedicato A +4 °C per max 24 ore
- sotto acqua corrente fredda, a T inferiore 20°C per 8 ore;

è vietato lo scongelamento a temperatura ambiente.

il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento.

una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato.

L'Impresa potrà predisporre un sistema di scongelamento per situazioni di emergenza, indicato nel proprio piano di autocontrollo (ad esempio: sotto acqua corrente, forno a microonde)

- la porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai +8 °C
- i limoni previsti, necessari per il condimento dei secondi piatti e dei contorni , devono essere spremuti poco prima dell'invio ai refettori e il succo aggiunto in fase di somministrazione
- la frutta e la verdura fresca devono essere sottoposte ad idonea sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo.

COTTURA

Le modalità suggerite per la cottura sono:

- cottura al vapore
- cottura al forno
- cottura in brasiera
- cottura in piastra o padella antiaderente
- cottura con nuove tecnologie

in particolare:

- per le carni cottura al forno o in brasiera
- per le verdure è consigliata la cottura al forno o al vapore
- non è consentito l'uso di fritti
- non sono consentite cotture delle carni, al sangue
- non è consentito l'uso di dadi da brodo contenenti glutammato
- per la cottura di uova, a frittata o strapazzate è consentito l'uso di padelle antiaderenti

Vanno rispettate le norme previste nel piano dei autocontrollo della ditta aggiudicataria , dalla normativa vigente e dalle linee guida e norme (CODEX ALIMENTARIUS, UNI 22000):

- i piatti primi devono essere prodotti in modo espresso; i sughi, vanno conservati a legume caldo. In caso di più turni, deve essere effettuata la cottura scalare (cotture differenziate) della pasta, i condimenti se correttamente conservati possono essere preparati in una sola volta
- sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti, con esclusione di quelli sottoposti a trattamento per conservazione a “legame freddo” (arrosti, polpettone)
- gli arrosti (arista, polpettone) a fine cottura possono essere :
 - riposti in appositi mantenitori di temperatura, carrelli termici e/o tavoli armadiati caldi, fino al momento del taglio e della distribuzione
 - sottoposti a raffreddamento rapido, per agevolarne il taglio e porzionatura, in abbattitore dedicato.

Le modalità di gestione di questa fase di raffreddamento devono rispettare le indicazioni delle normative vigenti e delle linee guida (rispetto tempi e temperature) ed essere indicate nel piano di autocontrollo della ditta.

FASI DI CONSERVAZIONE E CONFEZIONAMENTO

CONSERVAZIONE

- Le modalità di conservazione degli ingredienti, dei semilavorati e delle preparazioni vanno indicate dalla ditta aggiudicataria nel piano di autocontrollo.

- Tutte le pietanze cotte, che devono mantenere la temperatura fino alla distribuzione, devono essere riposte nei mantenitori di temperatura, carrelli termici e/o tavoli armadiati caldi.
- Tutte le pietanze crude, fredde devono essere mantenute nei frigoriferi fino al momento della distribuzione.
- I pasti devono essere confezionati e trasportati in modo da mantenere la catena del legame fresco-caldo, secondo le modalità previste dall'Impresa nel proprio piano di autocontrollo, nel rispetto delle normative vigenti, delle indicazioni delle linee guida e norme per la qualità. Con legame fresco (refrigerato) deve intendersi il mantenimento della catena del freddo a una temperatura di +8-+0 ° C al cuore del prodotto, con legame caldo il mantenimento in “catena del caldo” a una temperatura di +60-+65 °C al cuore del prodotto per non più di 3 ore.

IN PARTICOLARE, in applicazione delle indicazioni del CODEX ALIMENTARIUS :

- **per le preparazioni cotte, la conservazione deve avvenire in modo che dal termine della cottura fino alla somministrazione effettiva non intercorrano più di 3 ore**
- **le preparazioni crude (affettati di salumi o formaggi, insalate crude, condimenti crudi) vanno allestite in mattinata; conservate, fino al momento della distribuzione, a temperatura di legame refrigerato (+8 °C) per massimo 8 ore .**

Durante il periodo transitorio le ditte potranno proporre una diversa modalità di conservazione, previo accordo con l'Ente appaltante

CONFEZIONAMENTO

Vanno rispettate le seguenti procedure:

- i pasti dovranno essere confezionati in contenitori di idoneo materiale (rispetto requisiti previsti dalla normativa per i MOCA), facilmente lavabili e disinfettabili; idoneamente coibentati e a chiusura ermetica, rispondenti ai requisiti indicati nell'allegato V.
- I primi piatti, i secondi piatti e i contorni devono essere conservati in contenitori differenti ad eccezione dei casi nei quali la preparazione non preveda diversamente.
- dovranno essere usati gastronomi di diversa tipologia, adeguate al prodotto, in particolare:
 - contenitori con guarnizioni per primi piatti (pasta, riso e sughi di condimento – timballi - minestre), secondi piatti senza impanature e contorni caldi
 - contenitori senza guarnizioni per secondi piatti con impanature (polpette – frittate -tortini e sformati), contorni freddi e contorni caldi gratinati
- i primi piatti vanno inviati ancora da assemblare: i componenti, pasta e condimenti, separati in due diversi contenitori. Per evitare l'impaccamento della pasta durante il trasporto si suggerisce di aggiungere olio all'acqua della pasta, durante la cottura (non sulla pasta cotta). In caso di preparazioni fredde con alimenti cotti (insalata di pasta) andranno inviati separatamente la pasta (conservata a legame caldo) e i condimenti (conservati a legame refrigerato)
- il formaggio grattugiato, per il fabbisogno della giornata, preparato nelle ore immediatamente antecedenti la somministrazione, va inviato separatamente nella giusta quantità, prevista per le porzioni
- le verdure crude vanno inviate da condire.
- la frutta, preventivamente lavata, deve essere trasportata in contenitore con coperchio.
- le diete per le classi primavera e, se previsto dalla ditta, le diete differenziate etico-religiose verranno confezionate in contenitori monoporzione chiusi con idoneo coperchio.

Tutte le Diete Speciali per patologia devono essere confezionate e veicolate in monoporzione debitamente sigillata, riportante un'etichetta con indicato codice identificativo, scuola e tipologia di pasto. Le Diete Speciali dovranno essere veicolate in contenitori termici appositamente dedicati, distinti dalle altre preparazioni.

FASE DI TRASPORTO DEI PASTI

- Il trasporto del materiale a perdere (stoviglie, tovagliati, vassoi per la distribuzione nelle classi) dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.
- Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere, ad ogni singola scuola, dovrà avvenire insieme ad un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna e ogni altro eventuale riferimento (proposto e descritto nel piano della rintracciabilità applicato dall'Impresa) che consenta la tracciabilità del piatto.
- In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, l'Impresa affidataria, su segnalazione delle scuole e/o dell'ente appaltante, deve provvedere tassativamente, entro 20 minuti dalla segnalazione telefonica, ad integrare il numero dei pasti.
- L'Impresa affidataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.
- Il pasto, nella sua completezza, dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il piano dei trasporti dovrà essere atto a ridurre i tempi di percorrenza e quindi di stazionamento dei pasti, conservati in regime fresco-caldo, a garanzia anche del mantenimento delle caratteristiche organolettiche e di godibilità dei pasti. In particolare

- la temperatura dei cibi cotti, da consumarsi caldi (conservati cioè a legame caldo) non deve essere inferiore a + 60 - +65 °C all'arrivo e fino al momento della distribuzione
 - gli alimenti crudi, conservati in modalità di legame refrigerato, devono avere una temperatura non superiore ai +10 °C, all'arrivo e fino al momento della distribuzione.
 - il rispetto delle sopraindicate temperature deve essere garantito anche per le confezioni monoporzioni delle diete differenziate
- La consegna dei pasti ai vari terminali di utilizzo non dovrà avvenire prima di 10 minuti dell'orario stabilito per la refezione
 - L'amministrazione comunale potrà controllare la temperatura dei pasti in somministrazione in occasione dei controlli ispettivi con l'utilizzo di appositi termometri.

PER IL PERIODO TRANSITORIO:

- Il piano dei trasporti dovrà indicare chiaramente i centri cottura dai quali partiranno, nelle diverse fasi dei lavori, i pasti destinati ai terminali di consumo,.
- Data la transitorietà del servizio il piano provvisorio dei trasporti dovrà essere organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri refezionali, dotati di cucina, e la consegna dei pasti, presso i terminali di consumo, non superino comunque i 40 minuti, mantenendo come dato imm modificabile che fra il termine della preparazione delle pietanze e l'inizio della distribuzione non devono oltrepassare le 3 ore.

PER SISTEMA A REGIME

- Il piano dei trasporti dovrà essere organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri cottura e la consegna dei pasti presso i terminali di consumo, siano ridotti il più possibile e, comunque, non superino i 25 minuti
- Il piano trasporti elaborato deve essere rispettato oppure eventualmente rivisto concordemente con l'Amministrazione comunale, per migliorarlo o per eventuali nuove esigenze

FASI DI SOMMINISTRAZIONE

ALLESTIMENTO REFETTORI

- La distribuzione deve essere effettuata dal personale addetto, che dovrà provvedere ad :
 - accurato lavaggio delle mani prima di apparecchiare, prima di ogni distribuzione e ogniquale volta ve ne sia necessità
 - indossare idonea vestizione completa di copricapo, mascherina e guanti
 - indossare, durante le fasi di sanificazione, fra un turno e l'altro, la vestizione prescritta di diverso colore (o un idoneo copri divisa), per garantire l'igiene del servizio,
 -

Le sale refettorio dovranno essere, **al minimo**, allestite come segue:

per il servizio ai tavoli:

- mollettone (napping) copritavolo, in materiale spugnoso, realizzato con un lato impermeabile, utile ad attutire i colpi e i rumori e di dimensioni adeguate ai tavoli;
- tovaglie e tovaglioli monouso, di carta riciclabile, priva di materiale plastico ed idonee al compostaggio, per consentire alla fine del turno, l'eliminazione differenziata
- le stoviglie dovranno essere:
 - i piatti di materiale biodegradabile compostabile, per consentire la loro eliminazione, a raccolta differenziata, come scarto alimentare riutilizzabile
 - laddove possibile stoviglie in ceramica e/o melamina (quest'ultima per le classi materne)
 - i piatti per il secondo e il contorno a doppio scomparto
 - bicchieri in plastica, con sottobicchiere o altro sistema anticapovolgimento, se a perdere
 - posate, se monouso di provata qualità, o riutilizzabili
- per l'acqua:
 - brocche per contenere l'acqua (se potabilizzata) capienti tanto da garantire la disponibilità di ml 500 per ogni utente. Le brocche dell'acqua devono essere svuotate e riempite, fra un turno e l'altro.
 - in caso di acqua minerale, in quantità da garantire ml 500 a bambino

per il servizio nelle classi (DURANTE LA SOLA FASE TRANSITORIA)

- vassoio monopasto, per garantire una migliore igiene sui banchi scolastici; con bordi e impronte per il posizionamento antirovesciamento dei piatti (in particolare scodelle per minestre) e bicchieri
- eventuali tovagliette di materiale plastico resistente, aderente, da sottoporre a lavaggio
- tovagliame e stoviglie come per il servizio nei refettori.

- Le stoviglie, rispondenti ai requisiti descritti in allegato V e a quanto offerto dall'impresa in fase di gara, devono essere fornite per tutte le scuole di ogni ordine e grado, per il totale dei pasti previsto giornalmente
- Sono richieste particolari procedure per la sanificazione di napping, vassoi e sottobicchieri (i requisiti minimi sono indicati nella voce "sanificazione")

DISTRIBUZIONE

- Al momento della consegna dei pasti ai terminali deve essere effettuata la verifica immediata della quantità di materiale consegnato rispetto al numero programmato di presenze. In caso di mancanza di porzioni andrà prevista immediato invio: i pasti mancanti devono pervenire entro 20 minuti. Non è consentito utilizzare rimanenze dei turni precedenti
- La verifica prevede anche il controllo visivo dei pasti e strumentale delle temperature. In caso di non rispondenza dei pasti a quanto previsto si opererà secondo le modalità previste nel piano di autocontrollo della ditta
- Verrà controllata anche la rispondenza delle diete speciali al dietetico, secondo le modalità previste nel piano di autocontrollo della ditta. In caso di dimenticanze o incongruenze il personale addetto alla distribuzione deve provvedere ad informare il Personale Dietista di riferimento e attendere indicazioni in merito.

Durante la distribuzione andranno rispettate le seguenti modalità:

- la distribuzione deve essere svolta con utensili adeguati e graduati che permettano la precisa porzionatura del piatto, facendo riferimento al piatto campione preparato ad inizio servizio secondo la tabella indicativa dei diversi pesi a cotto affissa nelle zone sporzionamento
- l'assemblaggio e il condimento dei primi piatti deve avvenire immediatamente prima della distribuzione
- il formaggio parmigiano deve essere aggiunto ai primi piatti in fase di impiattamento
- la distribuzione dovrà avvenire, al tavolo, solo in presenza degli utenti; tranne per la somministrazione di risotti e minestre, che vanno posizionate al tavolo qualche minuto prima dell'ingresso dei piccoli utenti
- il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo consumato il primo piatto
- le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone. L'impresa affidataria dovrà realizzare un sistema di controllo sulla quantità del condimento aggiunto La ditta aggiudicataria dovrà realizzare un sistema di controllo che consenta il corretto condimento per ogni porzione.
- tutte le preparazioni che potrebbero presentare difficoltà nel taglio (secondi piatti a base di carne, timballi di pasta o verdure..) , devono essere distribuite, per le sezioni primavera, materne e primo ciclo delle elementari, spezzettate a monte da personale esperto, salvo competenze di pari livello attribuibili al personale delle istituzioni scolastiche
- la frutta, preventivamente lavata in appositi contenitori, va servita solamente al termine del secondo piatto
- tutta la frutta, assegnata alle sezioni primavera e materna, prima della distribuzione deve essere sbucciata e tagliata, salvo competenze di pari livello attribuibili al personale delle istituzioni scolastiche

- non è consentita la somministrazione di una seconda porzione (ripasso).
- il tempo massimo per la distribuzione di tutto il pasto non dovrà essere superiore a 30-40 minuti, nel rispetto degli orari di ingresso dei piccoli dei diversi turni. .
- vietato lasciare i piatti sporchi impilati sui tavoli tra il primo e secondo turno e lasciarli nei refettori durante la distribuzione dei pasti.

per le DIETE DIFFERENZIATE

- Al momento della consegna dovrà essere effettuata la verifica immediata dei pasti rispetto al prospetto dietetico
- I bambini fruitori delle diete speciali devono essere serviti sempre per primi.
- Il pasto deve essere consegnato, ancora chiuso, al bambino dopo il suo riconoscimento da parte del personale addetto, di concerto con l'insegnante.
- È vietato servire ai piccoli contemporaneamente l'intero pasto (primo, secondo e contorno, pane) La tempistica del servizio deve seguire le stesse modalità delle diete normali
- Le preparazioni, se inviate scondite in monoporzione, dovranno essere condite immediatamente prima della distribuzione
- Per il condimento e eventuale sporzionamento dei pasti per le diete speciali devono essere utilizzati utensili dedicati; che devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati separati rispetto agli altri utensili..

FASE DI SANIFICAZIONE

Nell'esecuzione della pulizia occorre rispettare alcune regole fondamentali:

- il personale addetto, durante le operazioni di pulizia dovrà indossare divisa di colore diverso da quello degli indumenti indossati durante le operazioni di manipolazione di alimenti
- ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia, come ristagni inconsueti di materiali, odori strani, scarichi intasati, guasti agli impianti, ecc., devono essere prontamente segnalati al responsabile del servizio che deve provvedere a immediata segnalazione della non conformità (se confermata) all'amministrazione comunale
- il materiale di pulizia e le attrezzature impiegate nelle operazioni di sanificazione (scope, stracci, secchi ,ecc.) devono essere conservati e riposti, dopo l'uso, in luogo o armadio separato e dedicato unicamente a tale scopo.

REFETTORI

- Nel refettorio le operazioni di pulizia possono essere avviate solo quando tutti i bambini hanno abbandonato il locale. E' comunque ammesso in caso di necessità imprevista rimuovere residui dai tavoli o dal pavimento a patto di non intralciare le operazioni di distribuzione e recare disturbo agli utenti ancora a tavola. Non devono comunque essere utilizzati prodotti in spray o nebulizzatori
- Nei locali in cui viene effettuata la somministrazione dei pasti è consentito conservare attrezzature sporche solamente in attesa del ritiro per la sanificazione presso il centro cottura. Nell'attesa i contenitori termici, le gastronomie e tutto il materiale utilizzato per il trasporto devono essere conservati su appositi scaffali o su carrelli dedicati

- Saranno eseguite le sottoindicate operazioni di pulizia:

DURANTE IL SERVIZIO

- il ritiro dei piatti sporchi, tra primo e il secondo piatto, deve avvenire man mano che gli utenti finiscono di consumare la pietanza.
- non è consentito lasciare piatti sporchi impilati sui tavoli, fra una portata e l'altra.
- non è consentito eseguire operazioni di pulizia in presenza di utenti ai tavoli.

TRA UN TURNO E L'ALTRO:

- sparecchiare i tavoli;
- effettuare la spazzatura ad umido dei pavimenti;
- apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.
- l'eventuale altro materiale riutilizzabile (mestolame) deve essere igienizzato durante le operazioni di sanificazioni dei refettori, con procedure indicate nel piano di sanificazione, presentato dall'Impresa affidataria.

A FINE SERVIZIO

- sparecchiatura;
- lavaggio dei tavoli;
- pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali refezionali;
- pulizia servizi igienici del refettorio e altre zone attigue di pertinenza al servizio mensa
- non è consentito usare i carrelli neutri inox (utilizzati per la distribuzione) per il trasporto all'esterno dei sacchi con i rifiuti.

SANIFICAZIONE PARTICOLARI

- tutte le attrezzature (contenitori, gastronorm, teglie coperchi), utilizzate per il trasporto degli alimenti dal centro cottura al terminale di distribuzione, devono essere lavate nel terminale di distribuzione, manualmente con detersivo per piatti o meccanicamente in lavastoviglie, ed essere sottoposte a trattamento di sanificazione nel centro cottura, prima di essere impiegate nuovamente
- il napping copritavolo dovrà essere igienizzato durante le operazioni di rigoverno del refettorio e periodicamente rimosso per il lavaggio, secondo le modalità e le frequenze previste dal manuale di autocontrollo
- i vassoi per la distribuzione delle classi dovranno essere detersi e disinfettati ad ogni impiego, o presso il plesso scolastico, se prevista zona lavaggio e idonei armadi contenitori per gli stessi, o presso i centri cottura i vassoi lavati presso i centri cottura andranno consegnati la mattina insieme al pane e alla frutta in misura tale da essere utilizzati per tutti i turni. Qualora il servizio sia organizzato in più turni, la dotazione in vassoi dovrà essere adeguata al numero complessivo degli utenti.
- i portabicchieri, se presenti, dovranno essere detersi e disinfettati ad ogni impiego, o presso il plesso scolastico, se prevista zona lavaggio e idonei armadi contenitori per gli stessi, o presso i centri cottura i portabicchieri lavati presso i centri cottura andranno consegnati la mattina insieme al pane e alla frutta in misura tale da essere utilizzati per tutti i turni.

CENTRO COTTURA

- nei centri cottura/cucine le pulizie possono essere avviate solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e riposti nei frigoriferi e/o nel magazzino. E' comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione dai pavimenti e dalle attrezzature (affettatrici, pelapatate, ecc.) se queste sono lontane da altri alimenti in lavorazione e se le procedure adottate secondo il piano di autocontrollo aziendale non costituiscono rischio di contaminazione per gli alimenti
- tutte le stoviglie e attrezzature (gastronorm, teglie, pinze, affettatrici, ecc.) utilizzate per l'allestimento o la distribuzione dei pasti devono, una volta pulite, essere riposte in idonei luoghi chiusi. Non è consentito, per motivi di igiene, utilizzare tovaglie e/o canovacci in stoffa per coprire piani di lavoro e/o attrezzature
- all'interno delle cucine e dei locali annessi devono essere appesi cartelli volti a ricordare le fondamentali regole da rispettare in materia di pulizia della persona (divieti, indumenti e protezioni da indossare, ecc.). Il personale deve essere informato sull'importanza dei contenuti degli stessi.
- deve inoltre essere esposta in evidenza la tabella di sanificazione adottata nel piano di autocontrollo
- i prodotti sanificanti non devono mai sostare in zone di preparazione dei pasti durante le lavorazioni