

ALLEGATO 6

OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA DURANTE E DOPO LA SOMMINISTRAZIONE

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve osservare le seguenti norme:

- a. lavarsi le mani con sapone liquido prima di apparecchiare i tavoli e prima di iniziare la distribuzione;
- b. indossare indumenti (camice, grembiule) puliti ed il copricapo, in modo tale che contenga tutta la capigliatura, prima di iniziare il servizio;
- c. curare l'igiene della propria persona, in particolare delle mani (non avere smalti alle unghie, non indossare anelli, bracciali e orologi, cambiare le divise con frequenza giornaliera, ecc);
- d. effettuare un accurato lavaggio della frutta;
- e. apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le bottiglie d'acqua o le caraffe per l'acqua potabile dell'acquedotto;
- f. registrare su apposite schede le temperature dei cibi (primo, secondo piatto e contorno) inviati dal centro di cottura;
- g. La pasta ed il riso asciutti destinati al trasporto, devono essere conditi nelle cucine solamente con olio extravergine di oliva, mentre i sughi precedentemente confezionati in contenitori termici ed il formaggio grattugiato devono essere aggiunti nei singoli plessi; in particolare i risotti destinati al trasporto devono essere accompagnati da contenitori termici contenenti brodo vegetale che sarà aggiunto ai risotti secondo necessità, dal personale dei plessi;
- h. I contenitori termici devono essere aperti solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze;
- i. prima di iniziare il servizio di distribuzione gli operatori devono effettuare l'operazione di taratura, che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature dei pesi a cotto che devono essere distribuite a tutti gli addetti alla distribuzione;
- j. le verdure cotte e crude devono essere condite con olio extravergine e sale poco tempo prima della somministrazione ai commensali e non all'arrivo dei pasti nel refettorio;
- k. l'aceto e il limone a fette devono essere messi a disposizione nei plessi per coloro che lo richiedono;
- l. eventuali mancanze e/o anomalie del pasto devono essere comunicate tempestivamente al centro di cottura;
- m. la distribuzione deve essere svolta con l'ausilio di carrelli neutri su cui andranno collocati soltanto i piatti e il contenitore delle pietanze e di carrelli termici; nell'espletamento del servizio di distribuzione dei pasti, l'Impresa è tenuta all'utilizzo dei carrelli scaldavivande presenti nel locale refettorio. In caso di numero insufficiente di carrelli scaldavivande l'Impresa è tenuta al reintegro degli stessi, ove necessario;
- n. gli addetti devono indossare guanti monouso per la distribuzione dei pasti;
- o. la distribuzione delle pietanze deve essere svolta con utensili adeguati;
- p. la distribuzione deve avere inizio solo dopo che i bambini hanno preso posto a sedere;
- q. su richiesta dell'Amministrazione Comunale il pane sarà posto sui tavoli solo quando i commensali hanno terminato di consumare il primo piatto;
- r. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata;
- s. il personale deve distribuire l'intera quantità di prodotto presente nei contenitori termici;
- t. la frutta, il gelato, il succo di frutta ed il budino ed eventualmente altri dessert (torta, chiacchiere, panettone, ecc.) devono essere distribuiti solo al termine del pasto;
- u. al termine del servizio gli avanzi devono essere gettati;
- v. il personale addetto alla distribuzione deve evitare l'incrocio tra la fase di distribuzione e la fase di sparcchio/pulizia;
- w. conclusa la distribuzione gli addetti devono indossare un'apposita divisa dedicata esclusivamente alle pulizie.