



## **ALLEGATO 9 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI**

### **IGIENE DELLA PRODUZIONE**

Nella preparazione dei pasti, l'I.A. dovrà rispettare le norme igieniche di seguito indicate e suddivise in funzione delle diverse fasi operative caratterizzanti la produzione dei pasti.

### **TRASPORTO MATERIE PRIME**

- a. I mezzi di trasporto delle materie prime devono essere igienicamente idonei e rispondere ai requisiti di legge per quanto concerne modalità costruttive e materiali;
- b. inoltre devono possedere l'idoneità sanitaria al trasporto dei prodotti alimentari;
- c. le loro condizioni igieniche devono essere ineccepibili;
- d. durante il trasporto devono essere rispettate le condizioni di temperatura per le derrate alimentari deperibili e per i surgelati.

### **RICEVIMENTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME**

- a. La predisposizione degli ordini della merce deve essere effettuata considerando la capacità di ricezione degli ambienti di stoccaggio delle cucine e nel rispetto del piano di approvvigionamento, secondo quanto stabilito nell'art. 22 del capitolato;
- b. Le consegne devono avvenire negli orari stabiliti dall'art. 22, comma 2, del capitolato, lontane dai momenti di preparazione allo scopo di effettuare un corretto controllo alla consegna e l'immediato immagazzinamento;
- c. Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono:
  - garantire la conformità della merce alle indicazioni espressamente richieste dal capitolato d'appalto nell'allegato 2 attraverso un attento controllo visivo e strumentale (uso del termometro) all'arrivo della merce; le temperature rilevate al ricevimento delle derrate devono essere sempre segnate su appositi moduli;
  - garantire il mantenimento delle caratteristiche intrinseche della merce attraverso un corretto immagazzinamento a temperature adeguate e controllate (+4°C per le derrate deperibili, +8-10°C per l'ortofrutta e le uova fresche, -18°C per i surgelati);
- d. I prodotti non conformi e non immediatamente resi al fornitore devono essere ritirati negli appositi ambienti, separati dalla merce conforme ed evidenziati da apposita cartellonistica;
- e. Le derrate devono essere immagazzinate separando opportunamente le diverse tipologie alimentari;
- f. Dovrà essere effettuata la rotazione delle scorte per garantire un ottimale grado di freschezza dei prodotti;
- g. La merce deve essere disposta in maniera ordinata in modo da poter rendere visibile l'etichettatura ed in particolare la data di scadenza e favorire così un rapido controllo periodico delle derrate;
- h. Gli alimenti devono essere lasciati nelle confezioni originali fino al momento del consumo;
- i. I prodotti anche se confezionati non devono mai essere appoggiati direttamente sui pavimenti ma sulle apposite scaffalature o pallets di plastica alti almeno 20 cm;
- j. La pezzatura delle confezioni da ordinare, per quanto possibile e nel totale rispetto di quanto indicato nell'allegato 2, deve essere tale da evitare che, all'apertura di una confezione, rimanga del prodotto d'avanzo;
- k. Durante i mesi di chiusura estiva non devono essere tenute nei magazzini scorte di prodotti;
- l. Il materiale non alimentare deve essere collocato in maniera ben distinta e fisicamente separata dagli alimenti;



m. I prodotti utilizzati per la sanificazione devono essere riposti in armadi chiusi o vani ripostigli in zone appartate fisicamente separate dagli alimenti.

### **LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI**

Nella fase di preparazione dei pasti devono essere adottate misure efficaci per impedire la contaminazione degli alimenti e la proliferazione microbica.

In particolare si richiede che vengano messi in atto i seguenti accorgimenti:

- a. L'organizzazione del lavoro nello spazio e/o nel tempo deve essere effettuata in modo tale da rispettare il principio della "marcia in avanti";
- b. La lavorazione degli alimenti crudi deve avvenire in luoghi o in tempi diversi rispetto alla lavorazione degli alimenti già cotti o pronti per il consumo;
- c. La manipolazione di alimenti crudi deve avvenire con attrezzature diverse da quelle utilizzate per la lavorazione degli alimenti cotti e/o pronti per il consumo;
- d. I cibi non devono essere lasciati a temperatura ambiente se non per i tempi strettamente necessari a realizzare la preparazione stessa;
- e. Durante la cottura ed il riscaldamento i prodotti alimentari devono raggiungere una temperatura al cuore del prodotto non inferiore a + 75°C per almeno 10 minuti;
- f. I prodotti alimentari, in fase anche limitata di sosta, devono essere sempre opportunamente protetti attraverso l'uso di coperchi o materiali di rivestimento (es. pellicola per alimenti, alluminio);
- g. Le derrate alimentari devono essere tolte dai frigoriferi solo poco prima dell'utilizzo;
- h. nella preparazione dei piatti freddi le materie prime devono essere prelevate in piccoli lotti dai frigoriferi, allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature;
- i. I piatti freddi, in seguito alla preparazione, devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C e dovranno avere temperature non superiori ai 10°C al momento del consumo;
- j. I prodotti da consumarsi caldi dovranno essere mantenuti fino al momento del consumo ad una temperatura compresa tra i 60°C ed i 65°C;
- k. Lo scongelamento delle derrate deve avvenire tassativamente a temperature di frigorifero proteggendo l'alimento da inquinamento ambientale, per un tempo necessario, proporzionato alle dimensioni delle confezioni;  
A completo scongelamento si deve procedere all'immediata cottura;  
È vietato il congelamento in proprio;
- l. Le eccedenze di ogni preparazione, al termine del servizio del giorno, devono essere eliminate;
- m. Nelle cucine e nei centri di distribuzione deve essere vietato l'impiego di stracci per l'asciugatura di piani di cottura ed utensili. A tale scopo deve essere utilizzata solo carta monouso.

### **OPERAZIONI DI PREPARAZIONE**

- a. Il lavaggio ed il taglio della verdura devono essere effettuati nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione di quanto previsto al punto "r" del presente paragrafo;
- ~~b.~~ Le verdure e la frutta crude, da consumarsi tal quali o destinate a subire operazioni di taglio o di grattugia devono essere accuratamente lavate, prevedendo eventualmente una disinfezione con prodotti autorizzati;
- ~~c.~~ I legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per almeno 24 ore prima della cottura;
- d. Le carni devono essere lavorate su superfici diverse da quelle utilizzate per il pollame;
- e. La carne trita deve essere macinata nella giornata al momento del suo utilizzo;
- f. Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata;
- g. Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti la cottura;
- h. Le porzionature dei piatti freddi devono essere effettuate nelle ore antecedenti la distribuzione;
- i. Nelle cucine dove si preparano pasta e riso per trasportati e/o doppi turni, le paste asciutte, i risi bolliti ed i risotti, gli gnocchi, i tortelli e tutti i primi piatti devono essere prodotti in modo espresso e cucinati appositamente per ogni trasportato e/o per ogni turno;



- j. In generale, le operazioni di preparazione devono avvenire in modo tale da abbreviare quanto più possibile i tempi intercorrenti tra la preparazione del pasto e la sua consumazione od il confezionamento nel caso dei pasti veicolati. In particolare nei pasti veicolati il tempo che intercorre tra l'ultimazione della preparazione del pasto ed il confezionamento dello stesso non deve superare i 20 minuti;
- k. Le temperature degli alimenti a rischio, al termine della cottura e prima della distribuzione, devono essere registrate su apposite schede; ogni giorno devono essere registrate su apposite schede anche le temperature dei cibi (primo, secondo piatto e contorno) inviati ai terminali di distribuzione sia al momento della partenza dalla cucina, sia all'arrivo nel terminale di distribuzione;
- l. Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, ad eccezione di quanto previsto al punto "r" del presente paragrafo;
- m. Deve essere evitata la sovracottura soprattutto di minestrone, minestre, verdure, ecc.;
- n. La macedonia deve essere preparata con almeno quattro tipi diversi di frutta fresca nelle grammature previste;
- o. Lo stesso tipo di frutta non deve essere servito per più di una volta la settimana. La banana deve essere servita una volta la settimana;
- p. Nella preparazione di piatti freddi, affettatura di arrostiti, insalate di riso etc. il personale deve utilizzare guanti monouso;
- q. Per mescolare le verdure, crude o cotte, il personale deve utilizzare appositi utensili. Non è consentito al personale mescolare le verdure con le mani, anche se protette da guanti monouso;
- r. Possono essere effettuate il giorno antecedente il consumo, e solo al fine di razionalizzare meglio l'attività, le seguenti operazioni:
  - mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione immediata a 2°C);
  - pelatura di patate e carote (segue conservazione a 5-10°C in contenitori chiusi con acqua pulita acidulata);
  - cottura di arrostiti, brasati (solo nelle cucine dotate di abbattitore);
  - cottura di torte semplici, non a base di crema (segue conservazione in luogo asciutto e riparato).

### **OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO (PASTI VEICOLATI)**

- a. Le paste asciutte destinate ai plessi di distribuzione devono essere condite nelle cucine solo con olio extravergine di oliva e confezionate separatamente dai rispettivi sughi;
- b. Pastina e riso in brodo devono essere confezionati separatamente dai rispettivi brodi per evitare fenomeni di sovracottura;
- c. Il pane, la frutta ed il formaggio grattugiato devono essere trasportati in contenitori di plastica muniti di coperchio.
- d. I contenitori inviati ai terminali di distribuzione devono essere etichettati. Sull'etichetta devono essere indicati:
  - il nome della scuola;
  - il turno di distribuzione;
  - il contenuto (primo piatto, condimento, secondo piatto, contorno);
  - il numero di porzioni e indicazioni sulle porzioni da distribuire (es una cotoletta, 2 fette di arrosto ecc).

### **PERSONALE**

- a. Il personale addetto (cuochi, magazzinieri, ecc.) deve conoscere il capitolato;
- b. Il personale incaricato deve essere provvisto di attrezzature idonee per l'accertamento delle corrette modalità operative (termometri nelle cucine e nei plessi di distribuzione, sacchetti sterili, carta monouso ecc.) e di idoneo abbigliamento (sopravvesti, copricapo, scarpe ecc.);
- c. L'I.A. deve mettere a disposizione del personale, nelle cucine, nei plessi di distribuzione e nei servizi igienici sapone liquido e carta monouso;

- d. Devono essere effettuati periodicamente corsi d'aggiornamento, d'informazione, di qualificazione opportunamente documentati;
- e. Gli addetti dovranno applicare le basilari regole igieniche nel corso delle loro funzioni;
- f. Il personale durante il servizio deve:
  - non indossare anelli (ad eccezione della fede nuziale) orologi, orecchini, braccialetti;
  - non mettere lo smalto sulle unghie;
  - indossare correttamente il copricapo.

### **STANDARD MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI PRODOTTI**

I primi piatti cotti, i secondi piatti cotti e le verdure cotte devono essere conformi ai parametri microbiologici presenti sulla scheda n° 21 dell'allegato 3.

Le pietanze crude con più ingredienti di origine animale o vegetale da cuocere (manipolati crudi misti) devono essere conformi ai parametri microbiologici presenti sulla scheda n° 22 dell'allegato 3.

Le verdure fresche lavate da consumarsi crude devono essere conformi ai parametri microbiologici presenti sulla scheda n° 23 dell'allegato 3.