

**DIREZIONE ISTRUZIONE
SERVIZIO SUPPORTO ALLE ATTIVITA' EDUCATIVE E SCOLASTICHE
PO MENSE E REFEZIONE SCOLASTICA**

NOTE AI MENU' PER L'A.S. 2021/2022

1. Ogni singola variazione, inerente gli ingredienti, deve essere preventivamente comunicata, concordata e autorizzata dalla PO Mense e Refezione Scolastica-Trasporti prima della realizzazione della pietanza ;
2. Sarà cura della Ditta Aggiudicataria l'esposizione, in tutti i refettori di pertinenza, del menù in vigore e della tabella degli allergeni, come previsto dalla normativa vigente in materia;
3. Tutte le grammature delle tabelle sono da intendersi nette al crudo e riferite alla parte edibile, salvo diversa indicazione. Si ricorda che deve essere inviata alla PO Mense e Refezione Scolastica-Trasporti i rapporti fra i pesi a crudo e quelli a cotto delle singole pietanze.
4. Si richiede la massima attenzione nel rispetto delle grammature previste nel menù validato dalla USL Centro Toscana, sia nella fase di cottura che in quella di preparazione dei contenitori e/o delle vaschette che devono essere poi veicolate ai refettori;
5. Si raccomanda di inviare per ogni turno i pasti previsti da tablet in modo ben identificato in modo da facilitare la somministrazione degli addetti alla mensa;
6. Devono essere divisi i contenitori fra adulti e bambini, e su ogni contenitore deve essere indicato il numero delle porzioni contenute;
7. Su ogni contenitore termico deve essere applicata una etichetta con il nome della scuola e il refettorio o la classe di riferimento, le vaschette o i contenitori inox devono riportare ben visibile la denominazione del contenuto e il numero delle porzioni ;
8. Si richiede la massima attenzione alla pulizia e all'usura dei contenitori termici per la veicolazione dei pasti, i suddetti dovranno essere sostituiti in caso di deterioramento;
9. Si richiama la massima attenzione al mantenimento delle temperature dei vari alimenti, la normativa vigente in materia;
10. Rispettare i vari formati di pasta previsti dal menù;
11. Il Parmigiano Reggiano, come condimento del primo piatto – salvo diverse indicazioni della PO Mense e refezione scolastica-Trasporti inerenti il periodo emergenziale - deve essere consegnato già grattugiato in vaschette separate a temperatura controllata e tenuto coperto fino al momento della somministrazione;
12. I primi piatti asciutti devono arrivare nei refettori conditi solo con olio evo, i condimenti previsti dal menù devono essere consegnati in vaschetta separata e aggiunti al momento della distribuzione;
13. Integrare i condimenti per i primi piatti con brodo vegetale (se necessario), da aggiungere al momento della distribuzione;
14. Per i primi piatti al burro, oltre al condimento da tabella, si richiede una vaschetta con latte caldo e burro, da aggiungere al momento della distribuzione;
15. Con la pasta o riso all'olio si richiede l'invio di una vaschetta di acqua di cottura;
16. Alcuni primi piatti estivi possono essere proposti anche freddi previa comunicazione alla PO Mense e refezione scolastica-Trasporti;
17. I pomodori a cubetti, previsti per "Orzo con Verdure" devono essere consegnati in contenitori separati e aggiunti nel refettorio;
18. Per i panini previsti nei cestini il pane deve essere del tipo previsto nel menù del giorno;
19. Come previsto dal Capitolato vigente, tutte le verdure crude devono essere sottoposte ad un primo lavaggio con soluzione sanificante e successivamente risciacquate almeno 2 volte;
20. Le foglie di insalata e in genere tutte le verdure crude (es. carote, finocchi, in particolare quelli previsti per i bastoncini di verdura) devono essere tagliate finemente, i pomodori devono essere tagliati in spicchi sottili;
21. Per i formaggi, serviti privi della confezione originale, la data di scadenza dovrà comunque essere

- comunicata nei refettori;
22. Per la varietà della frutta si richiede di attenersi alle indicazioni del menù attualmente in vigore. Nel caso di irreperibilità della varietà di frutta indicata, si richiede tempestiva comunicazione per accordi con la PO Mense e refezione scolastica-Trasporti prima delle eventuali variazioni;
 23. La frutta deve essere lavata presso il Centro Cottura o direttamente nel refettorio gestito dalla Ditta Aggiudicataria;
 24. Per le classi a moduli, con progetto “Frutta a merenda”, la frutta sarà servita nelle classi solo nei giorni di rientro. Negli altri giorni, sempre per le classi a moduli, la frutta sarà servita nel refettorio solo agli alunni che frequentano il servizio definito “post- scuola”;
 25. Riguardo al progetto “Frutta a merenda”, si fa riferimento al capitolato di appalto: servire sempre frutta a metà mattina o se prevista la crostata.
 26. In caso di sciopero o assemblea la frutta prevista per il progetto “Frutta a merenda” sarà servita a pranzo;
 27. Per far fronte ad eventuali carenze di prodotti freschi (es. verdura di stagione) è opportuno avere sempre a disposizione una fornitura di verdura surgelata, da utilizzare dopo autorizzazione della PO Mense e Refezione Scolastica-Trasporti;
 28. Devono essere rispettati i tempi di somministrazione e distribuzione previsti nel Capitolato di appalto;
 29. I tavoli devono essere sanificati con appositi prodotti virucidi prima di procedere all'apparecchiatura, soprattutto in caso di più turni nel refettorio;
 30. Il formaggio, le brocche dell'acqua e il pane devono essere adeguatamente coperte fino all'arrivo dei bambini nei refettori, salvo diverse indicazioni della PO Mense e refezione scolastica-Trasporti in seguito all'emergenza epidemiologica in corso;
 31. Le pietanze devono essere distribuite solo quando i bambini sono presenti in refettorio;
 32. I secondi devono essere porzionati solo quando i bambini hanno terminato il primo piatto;
 33. Le confezioni del pane devono essere tutte aperte al momento del pranzo, sarebbe opportuno servire, almeno mezza fetta di pane con il secondo e il contorno; il pane deve essere comunque a disposizione sui tavoli, al momento di servire il secondo piatto salvo diverse indicazioni della PO Mense e refezione scolastica-Trasporti in seguito all'emergenza epidemiologica in corso;
 34. Tutte le vaschette delle diete speciali devono essere aperte, porzionate nei piatti e servite prima delle altre pietanze;
 35. Nei refettori dove è previsto il servizio con vaschetta direttamente ai tavoli è opportuno servire prima il contorno e successivamente la pietanza;
 36. Nel refettorio devono essere sempre presenti: il sale fino (in contenitore spargisale di plastica), l'olio evo e l'aceto per l'integrazione dei condimenti;
 37. Nei refettori deve essere sempre presente una bottiglia di olio evo di scorta;
 38. Nelle Scuole dell'Infanzia Comunale le pietanze devono essere consegnate in polibox di polistirolo contenenti contenitori inox di dimensioni minori della seguente: 26x32xh10/6,5

DISTRIBUZIONE ACQUA, PANE E CONDIMENTI PERIODO EMERGENZA EPIDEMIOLOGICA – 15 settembre – 23 dicembre 2021

In seguito all'emergenza epidemiologica la distribuzione di acqua, pane e condimenti dovrà essere fatta con le seguenti modalità:

ACQUA: la/le ASM nei refettori devono riempire una prima volta i bicchieri all'arrivo degli utenti e successivamente quando viene richiesto;

FORMAGGIO GRATTUGIATO: distribuire il formaggio grattugiato su ogni singolo piatto secondo il gradimento degli/delle alunni/e;

PANE: consegnare una fetta di pane insieme al secondo piatto e successivamente a richiesta;

CONDIMENTI: distribuire i condimenti (olio, sale, ecc.) su ogni singolo piatto secondo il gradimento degli/delle alunni/e;