

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

NOTE AI MENU' PER L'A.S. 2022/2023

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- per richiedere le variazioni inviare richiesta a: refezione.controlliquality@comune.fi.it;
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 in ottemperanza alla normativa vigente in materia;
10. Alternare i vari formati di pasta previsti nel menù;
11. Il Parmigiano Reggiano, come condimento del primo piatto 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. Alcuni piatti del menù a.s. 2022/2023 dovranno essere serviti in modo che gli alunni possano provvedere ad unire i vari componenti (per ex piadina, pollo e verdure: unico piatto che gli alunni possono assemblare o mangiare separatamente);
18. Il menù in cui è previsto "cous cous", questo dovrà essere servito contemporaneamente al secondo in piatti separati;
19. Sono previste delle salse di accompagnamento per l'Uovo Sodo, le Crocchette di legumi e gli Hamburger di vitellone da servire vicino alla pietanza;
20. Per i panini previsti nei cestini il pane deve essere del tipo previsto nel menù del giorno;
21. 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;
22. 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;
 23. Per i formaggi, serviti privi della confezione originale, la data di scadenza dovrà comunque essere comunicata nei refettori;
 24. Per garantire la varietà della frutta alternare almeno tre (3) tipi diversi nell'arco della settimana;
 25. La frutta deve essere lavata presso il Centro Cottura o direttamente nel refettorio gestito dalla Ditta Aggiudicataria;
 26. 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";
 27. Riguardo al progetto "Frutta a merenda", si fa riferimento al capitolato di appalto: servire sempre ed esclusivamente frutta a metà mattina.
 28. In caso di sciopero o assemblea la frutta prevista per il progetto "Frutta a merenda" sarà servita a pranzo;
 29. 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;
 30. Devono essere garantiti i tempi di veicolazione e distribuzione previsti dal Capitolato d'appalto, e dovranno essere rispettati gli orari dei turni previsti nei refettori;
 31. I tavoli devono essere sanificati con appositi prodotti virucidi prima di procedere all'apparecchiatura, soprattutto in caso di più turni nel refettorio;
 32. Il formaggio, le brocche dell'acqua e il pane devono essere adeguatamente coperte fino all'arrivo dei bambini nei refettori;
 33. Le pietanze devono essere distribuite solo quando i bambini sono presenti in refettorio;
 34. I secondi devono essere porzionati solo quando i bambini hanno terminato il primo piatto;
 35. 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;
 36. Tutte le vaschette delle diete speciali – sia per bambini/e che per gli adulti - devono essere aperte, porzionate nei piatti e servite prima delle altre pietanze;
 37. Nei refettori dove è previsto il servizio con vaschetta direttamente ai tavoli è opportuno servire prima il contorno e successivamente la pietanza;
 38. 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;
 39. Nei refettori deve essere sempre presente una bottiglia di olio evo di scorta;
 40. 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