



SETTORE PUBBLICA ISTRUZIONE

CIRCOLARE INFORMATIVA

In vista della nuova gestione del Servizio di Refezione Scolastica da parte del R.T.I affidatario dello stesso ed al fine di garantirne il regolare svolgimento, si rende opportuno ricordare le varie fasi che definiscono il ciclo completo delle attività e che di seguito si trascrivono.

I pasti saranno preparati presso il **nuovo Centro Cottura**, sito a Pontecagnano Faiano (SA) - Via Irno, ubicato a pochi minuti da Salerno.

Questa fase prevede il **confezionamento in multiporzione** per i pasti convenzionali ed il **confezionamento in monoporzione termosigillata** dei pasti prescritti per diete speciali.

Particolare attenzione viene posta alla sostenibilità ambientale del servizio offerto. Le **stoviglie** utilizzate per il consumo del pasto da parte dei piccoli utenti saranno in materiale riutilizzabile: piatti e bicchieri in melamina, posate in acciaio.

Per i pasti in monoporzione destinati alle diete speciali saranno utilizzate vaschette, film ed etichette in materiale biodegradabile e compostabile.

Ogni giorno sarà effettuata presso tutti i refettori la consegna delle stoviglie pulite e sanificate provenienti dal Centro Cottura.

In questo modo sarà sempre disponibile sui plessi scolastici un kit di stoviglie pulite e pronte all'uso, mentre quelle già utilizzate verranno raccolte e riconsegnate al Centro medesimo, unitamente alle teglie ed ai contenitori usati, attraverso il cd. giro "sporco" al fine di essere lavate e sanificate nelle lavastoviglie presenti in loco .

A tal fine, i suddetti utensili saranno veicolati all'interno di casse dotate di coperchio, eliminando così ogni rischio di contaminazione crociata a carico dell'utenza.

I pasti saranno somministrati all'interno dei refettori presenti nei plessi scolastici.

Gli addetti al Servizio (refezionisti della ditta,) preliminarmente alla distribuzione dei pasti, eseguiranno le operazioni di seguito indicate:

- indosseranno le divise per la pulizia, provvederanno ad areare il locale refettorio e a pulire e sanificare le suppellettili, i tavoli e le sedie;
- procederanno quindi al cambio della divisa (che sarà di colore diverso da quella usata per la pulizia) e ad indossare guanti e mascherine.

Poco prima dell'inizio del servizio, provvederanno ad apparecchiare i tavoli con tovagliette, bicchieri, piatti e posate e ad accendere i carrelli termici bagnomaria per portarli a regime di temperatura.

Al fine di consentire il corretto allestimento dei tavoli da parte dei refezionisti della ditta, i collaboratori scolastici avranno cura di stampare e consegnare loro i reports giornalieri contenenti il numero dei pasti normali e speciali da consegnare agli alunni fruitori.

In prossimità dell'orario previsto per il consumo dei pasti, il personale della ditta provvederà a terminare il processo di mantecazione delle pietanze subito prima della somministrazione.

Per lo scodellamento dei pasti saranno utilizzati appositi carrelli termici idonei a mantenere i pasti all'interno dei gastronom ad una temperatura costante.

La temperatura dei pasti verrà controllata con un termometro a sonda a disposizione degli operatori presso tutti i refettori.