



L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI CUCINA NEI NIDI

30 NOVEMBRE 2023



Dott.ssa Angelica Pedone
Coordinatrice di servizio

IL SERVIZIO SVOLTO ALL'INTERNO DELLE CUCINE PREVEDE LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITA'QUOTIDIANE DI:

- **CONTROLLO E STOCCAGGIO DELLE DERRATE CRUDE**: ogni mattina la persona incaricata effettua una verifica delle temperature di frighi e freezer. Al ricevimento della merce l'operatrice effettua un controllo visivo degli alimenti.
- Per determinare la tracciabilità del pasto erogato ci atteniamo ad un sistema di **RINTRACCIABILITA'** secondo la normativa vigente (*Reg.CE 178/202-articoli 17,18,19*) per cui tutti gli approvvigionamenti in entrata sono documentati e registrati.
- **CONSERVAZIONE**: il quantitativo di prodotti in giacenza è sempre proporzionato agli spazi a disposizione ed in linea con i quantitativi necessari per la preparazione dei pasti.

IL SERVIZIO SVOLTO ALL'INTERNO DELLE CUCINE PREVEDE LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITA'QUOTIDIANE DI:

- **PREPARAZIONE, COTTURA E PORZIONAMENTO DEI PASTI GIORNALIERI:** il sistema operativo utilizzato da Aldia è quello definito «**Legame-fresco-caldo**», non prevede interruzione di processo tra la cottura e la distribuzione dei pasti: le derrate crude sono preparate, cotte e consumate nella stessa giornata senza che la temperatura scenda sotto i 65°-60° C per i pasti caldi e non salga sopra i 10° C per le pietanze fredde. Viene posta un'attenzione particolare per le DIETE SPECIALI, se presente, la preparazione viene svolta in una specifica area della cucina, negli altri casi prima della preparazione del menù quotidiano. Sono predisposte e conservate secondo la procedura presente nel manuale HACCP.
- **RIORDINO, PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI CUCINA**
- **RIORDINO, PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI ANNESSI**

LA SCELTA DEGLI INGREDIENTI

Il nostro impegno verso una nutrizione sana e di qualità si riflette nella scelta dei prodotti che ordiniamo, in linea con le direttive comunali e nel rispetto delle tabelle merceologiche.

- gli scarichi vengono effettuati **2-3 VOLTE A SETTIMANA**
- i prodotti sono sempre **FRESCHI** e per la maggior parte **BIOLOGICI**
- frutta e verdura sono **DI STAGIONE**
- in caso di sciopero viene fatta richiesta di un menù semplificato, che abbia ingredienti non deperibili per **EVITARE GLI SPRECHI**

IL PERSONALE

LA FORMAZIONE

il personale è adeguatamente formato dal punto di vista tecnico, professionale e normativo, attraverso formazione continua e costante. Svolge regolarmente corsi di aggiornamento sulla preparazione delle diete speciali e sulla sicurezza e igiene degli alimenti.

IL RUOLO DELLA COMMISSIONE MENSA

Vorrei condividere un importante sviluppo che è stato possibile grazie ai feedback che abbiamo ricevuto nei primi mesi di servizio: abbiamo attivato una serie di ricerche per poter trovare un altro fornitore di pane considerato il non gradimento dell'utenza, la difficoltà è stata la stringenza dettata dalle tabelle merceologiche a cui dobbiamo attenerci.

Finalmente con l'avvio del nuovo anno siamo riusciti ad individuare **UNA PICCOLA REALTA' LOCALE** che offre prodotti a **LIEVITAZIONE NATURALE** preparati con **FARINE LOCALI**. Questa collaborazione ci inorgoglisce non solo perché migliora la qualità dei pasti ma è anche un modo concreto per sostenere le piccole realtà locali.

Il ruolo della commissione mensa è stato fondamentale per stilare IL NUOVO MENU:

- criticità: - INTRODUZIONE MAGGIORE DI LEGUMI
- MENO PASTA ALL'OLIO
- MENO PASTA AL POMODORO

LE TORTE FATTE IN CASA

La recente reintroduzione delle torte fatte in casa per festeggiare il compleanno dei bambini oltre a soddisfare il palato è un modo per sottolineare il valore della

PREPARAZIONE CASALINGA E ARTIGIANALE

LE TORTE FATTE IN CASA

*Grazie per l'attenzione
e
la partecipazione*

