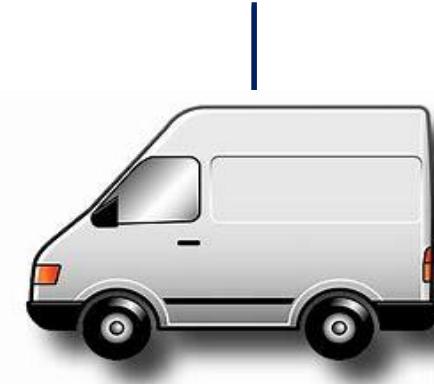


Il pasto della mensa
scolastica nella
giornata alimentare
dei nostri figli.





**2 CENTRI COTTURA:
-OSPEDALETTO
-VIRGO**



**PRODUZIONE DI
CIRCA 3000 PASTI
AL DIE**



**N. 35 “TERMINALI”
SCUOLE CON
DISTRIBUZIONE DEL
PASTO**

LEGAME FRESCO-CALDO





MANTENIMENTO CARATTERISTICHE QUALITATIVE\ORGANOLETTICHE



• C. COTTURA

- ❖ SCELTA DEL MENU'
- ❖ TEMPI DI PRODUZIONE
- ❖ MANTENIMENTO TEMPERATURE
- ❖ TIPOLOGIA DEI CONTENITORI PER DERRATE E PER IL TRASPORTO

• TRASPORTI

- ❖ LUNGHEZZA TRAGITTI
- ❖ PERCORSI
- ❖ VIABILITA'
- ❖ TIPOLOGIA AUTOMEZZI

• DISTRIBUZIONE

- ❖ MODALITA' DI CONSERVAZIONE
- ❖ VERIFICA TEMPERATURE
- ❖ TEMPISTICHE DISTRIBUZIONE





MANTENIMENTO CARATTERISTICHE QUALITATIVE\ORGANOLETTICHE



CENTRO COTTURA

- ❖ SCELTA DEL MENU'
- ❖ TEMPI DI PRODUZIONE
- ❖ MANTENIMENTO TEMPERATURE
- ❖ TIPOLOGIA DEI CONTENITORI PER DERRATE E PER IL TRASPORTO



- SCELTA DEL MENU'



Pietanze «sconsigliate»



(pasta collosa)



(cotture a rischio)



(condensa)



• TEMPI DI PRODUZIONE



- gestione del menù in base alle attrezzature
- organizzazioni zone lavorazione e personale

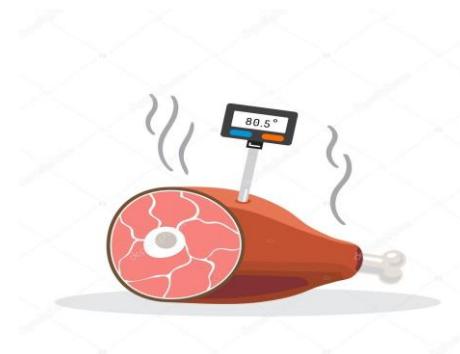


• TEMPI DI PRODUZIONE



-programmazione tempistiche delle preparazioni fredde e delle cotture

-raggiungimento temperature al cuore dei prodotti caldi



- MANTENIMENTO TEMPERATURE



PIATTI FREDDI: +0 \ +4 GRADI
(Armadi frigoriferi e\o celle)



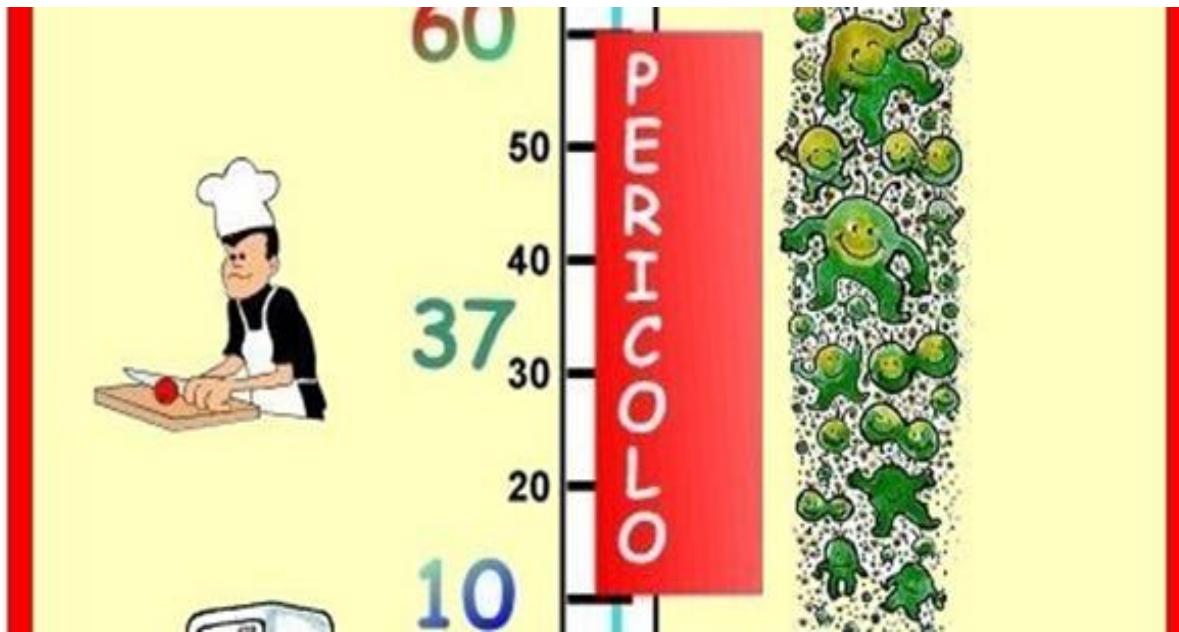
PIATTI CALDI: +60 GRADI
(Forni e\o mantenitori di calore)



(D.P.R .327\80)



• ZONA PERICOLO!



- MANTENIMENTO TEMPERATURE



PANE E FRUTTA

PANE:

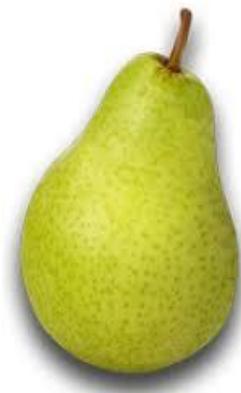
FILONI AFFETTATI IMBUSTATI



FRUTTA:

LAVATA E SANIFICATA

SCELTA DELLA TIPOLOGIA DI FRUTTA
(TRASPORTO E SICUREZZA UTENTE)



- MANTENIMENTO TEMPERATURE



RIPOSTI IN:

SACCHETTI E\O CONTENITORI
PER ALIMENTI



A TEMPERATURA AMBIENTE

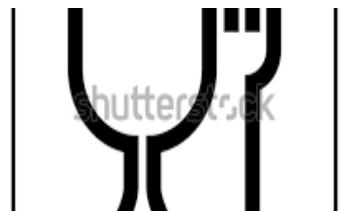
STOCCATI SU SCAFFALI\CARRELLI



• TIPOLOGIA DEI CONTENITORI



ACCIAIO INOX 18\10 E\O POLICARBONATO
CON COPERCHIO HERMETICO
PER ALIMENTI



STRUTTURA MONOBLOCCO PRIVA DI ANGOLI MORTI E\O
GIUNTURE PER LAVAGGIO E DISINFEZIONE

ASSENZA BORDI TAGLIENTI (PER TUTELA OPERATORI E
UTENTI)



• TIPOLOGIA DEI CONTENITORI



CASSE TERMICHE IN POLIPROPILENE ESPANSO

SIMBOLO PER ALIMENTI

STRUTTURA MONOBLOCCO PRIVA DI NGOLI MORTI E\O
GIUNTURE PER LAVAGGIO E DISINFEZIONE



ASSENZA BORDI TAGlienti

PROTEGGONO GLI ALIMENTI DA STRESS TERMICI (CADUTA TERMICA
INFERIORE A 2° C PER ORA)

RESISTENTI AL LAVAGGIO CON MACCHINE AUTOMATICHE





MANTENIMENTO CARATTERISTICHE QUALITATIVE\ORGANOLETTICHE



• TRASPORTI

- ❖ LUNGHEZZA TRAGITTI
- ❖ PERCORSI
- ❖ VIABILITÀ
- ❖ TIPOLOGIA AUTOMEZZI

SERVIZIO AFFIDATO A SOTRAL



TRASPORTI



LUNGHEZZA DEI
TRAGITTI

PERCORSI

VIABILITA'



RIDUZIONE DELLE EMISSIONI
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE



• TIPOLOGIA DEGLI ATOMEZZI



FORD TRANSIT IBRIDO

FORD CUSTOM IBRIDO



MEZZI LAVABILI E SANIFICABILI

NO COIBENTAZIONE (CASSE TERMICHE)

NO AUTORIZZAZIONE SANITARIA





MANTENIMENTO CARATTERISTICHE QUALITATIVE\ORGANOLETTICHE



• DISTRIBUZIONE

- ❖ MODALITA' DI CONSERVAZIONE
- ❖ VERIFICA TEMPERATURE
- ❖ TEMPISTICHE DISTRIBUZIONE



• VERIFICA TEMPERATURA



CONTROLLO TEMPERATURE IN ACCETTAZIONE PER LE PIETANZE FREDDE E CALDE



VERIFICA PRESENZA CONDIMENTI PER

PRIMO PIATTO E CONTORNI



MODALITA' DI CONSERVAZIONE



CASSE TERMICHE CHIUSE (SIA PER I CALDI CHE PER I FREDDI)

AGGIUNTA DI SALSA AL PRIMO PIATTO ANTISTANTE L'INIZIO DEL SERVIZIO

AGGIUNTA DI OLIO EVO A CRUDO SE NECESSARIO CON PASTA AD OLIO

AGGIUNTA DI CONDIMENTI (OLIO EVO, ACETO, SALE) ANTISTANTE LA DISTRIBUZIONE DEL CONTORNO



TEMPISTICHE DISTRIBUZIONE



ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

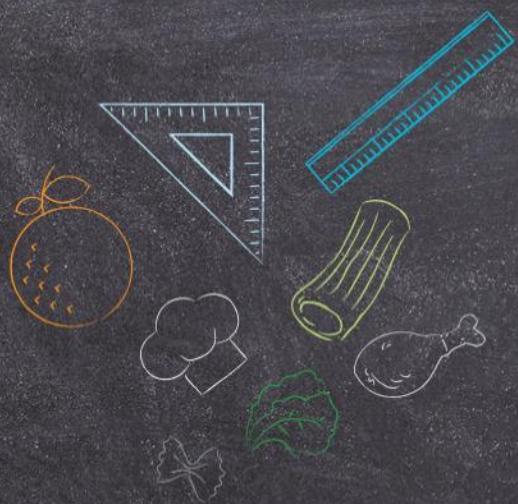
GESTIONE DELLE ATTREZZATURE (CARRELLI)

GESTIONE DEGLI SPAZI

PUNTUALITA' DELL'UTENZA

PRESENZA DI DOPPI TURNI





Si ringrazia per la gentile attenzione.

elior 