



*IL SERVIZIO DI
CUCINA –
FORMAZIONE
COMMISSIONE
MENSA ANNO
EDUCATIVO 25-26*

2 DICEMBRE 2025





OBIETTIVI DELLA PRESENTAZIONE

- ILLUSTRARE IL SERVIZIO NEI NIDI D'INFANZIA COMUNALI/MATERNA MONTESSORI
- EVIDENZIARE GARANZIE DI SICUREZZA E QUALITÀ
- INFORMARE SUL RUOLO DEL PERSONALE
- FOCUS SULLA SOSTENIBILITÀ E LA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI
- INTERVENTO DI CHIARA RIZZI – NUTRIZIONISTA CHE HA ELABORATO IL MENU



ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI CUCINA

- 8 NIDI CON CUCINA INTERNA (1 CUCINA SERVE ANCHE LA MATERNA)
- FORMAZIONE DEL PERSONALE (HACCP- CELIACHIA)
- ATTIVITA' QUOTIDIANE: PREPARAZIONE, DISTRIBUZIONE DEI PASTI, REGISTRAZIONE SULLA MODULISTICA HACCP
- IDENTIFICAZIONE IN TEMPO REALE DELLE CRITICITA' (ES. INTERRUZIONE ENERGIA ELETTRICA ED INTERVENTO DIRETTO ED IMMEDIATO PER EVITARE RISCHI)



TRACCIABILITÀ E
SICUREZZA
ALIMENTARE

- CONTROLLO E STOCCAGGIO DELLE DERRATE (CONSEGNA 2 VOLTE A SETTIMANA)
- TRACCIABILITÀ ALL'ORIGINE DELLE MATERIE PRIME (PER OGNI ALIMENTO UTILIZZATO)
- CAMPIONI GIORNALIERI – PASTO TEST CONSERVATO PER 72H
- PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI SPAZI CUCINA E REFEZIONE



GESTIONE DIETE SANITARIE ED ETICO RELIGIOSE

- ACQUISIZIONE DELLA MODULISTICA E CONDIVISIONE CON LA NUTRIZIONISTA
- ELABORAZIONE DELLA DIETA
- CONDIVISIONE DELLA DIETA CON LA CUOCA – ANCHE IL PERSONALE AUSILIARIA ED EDUCATIVO è INFORMATO PER LA CORRETTA GESTIONE DELLO SPORZIONAMENTO
- PREPARAZIONE DELLA DIETA SANITARIA IN AREA DEDICATA O COME PRIMA LAVORAZIONE DELLA GIORNATA
- IDENTIFICAZIONE DEL PASTO IDENTIFICATO PER LO SPECIFICO UTENTE



PORZIONAMENTO
E QUALITA'
NUTRIZIONALE

- IDENTIFICAZIONE DELLE GRAMMATURE PER UNA CORRETTA GESTIONE DEGLI ORDINI E DELLE PREPARAZIONI PER EVITARE SPRECHI ALIMENTARI
- RISPETTO DEL MENU E DELLE INDICAZIONI DIETETICHE
- QUALITA' DEGLI ALIMENTI: BIO, KM ZERO, FORNITORI LOCALI



PULIZIA E
SANIFICAZIONE
CUCINA E SPAZI
REFEZIONE

- PULIZIE GIORNALIERE DEGLI SPAZI DEDICATI E DELLA CUCINA, REGISTRAZIONE SU MODULISTICA PER AUTOCONTROLLO
- UTILIZZO DI PRODOTTI CERTIFICATI ECOLABEL – GARANZIA DI QUALITA' E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE



FORMAZIONE DEL PERSONALE

- 16H ANNUALI DI FORMAZIONE SPECIFICA
- TEMI: HACCP, DIETE SPECIALI, IGIENE ALIMENTARE, RIDUZIONE DEGLI SPRECHI



SOSTENIBILITÀ E
RIDUZIONE DEGLI
SPRECHI

- MONITORAGGIO DELLO SCARTO ALIMENTARI
- RICETTE CALIBRATE E VERIFICA DELLE GRAMMATURE DEGLI ALIMENTI ORDINATI E DELLE PORZIONI



CONCLUSIONI

- SERVIZIO ORIENTATO ALLA SICUREZZA, ALLA QUALITA' AL RISPETTO DELLA STAGIONALITA'
- COLLABORAZIONE SCUOLA-FAMIGLIA E' FONDAMENTALE
- COMMISSIONE MENSA OPPORTUNITA' PER DOMANDE E CONFRONTO

*Grazie per l'attenzione
e la partecipazione*

