



*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 QUALITA'
- INFORMARE SUL RUOLO DEL PERSONALE
- FOCUS SULLA SOSTENIBILITA' 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)



**TRACCIABILITA' E  
SICUREZZA  
ALIMENTARE**

- **CONTROLLO E STOCCAGGIO DELLE DERRATE (CONSEGNA 2 VOLTE A SETTIMANA)**
- **TRACCIABILITA' 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





**SOSTENIBILITA' 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*

