

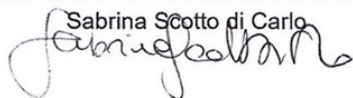
PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NEI NIDI CAPITOLINI, NELLE SEZIONI PONTE, NELLE SCUOLE DELL’INFANZIA COMUNALI E STATALI, PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO SITE NEL TERRITORIO DI ROMA CAPITALE, IN CONFORMITÀ AI PARAMETRI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DI CUI AL D.M. 25 LUGLIO 2011. LOTTI PRESTAZIONALI E TERRITORIALI N.15

PERIODO 1° SETTEMBRE 2021 – 31 LUGLIO 2026

## **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE**

### **Allegato Tecnico n. 5 al Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale**

P.O. Pianificazione, programmazione, governo, monitoraggio ed efficientamento del servizio di ristorazione educativo – scolastica nei nidi, nelle scuole dell’infanzia e nella scuola dell’obbligo

Sabrina Scotto di Carlo  


## Indice

Articolo 1: Fasi di ricevimento e conservazione.....	3
Articolo 2: Fase di preparazione e cottura .....	4
Articolo 3: Allestimento dei refettori e lavaggio stoviglie .....	6
Articolo 4: Fase di distribuzione .....	7
Articolo 5: Procedure di somministrazione delle diete speciali.....	9
Articolo 6: Fase di trasporto dei pasti ai terminali di consumo .....	9
Articolo 7: Modalità di allestimento dei cestini freddi.....	11
Articolo 8: Procedure per la gestione del latte materno nei nidi .....	11
Articolo 9: Procedure per la gestione del latte artificiale .....	12
Articolo 10: Modalità di stoccaggio e utilizzo dei prodotti per la sanificazione .....	13

## Articolo 1: Fasi di ricevimento e conservazione

Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.

Le derrate devono essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento.

I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero immediatamente dopo la consegna.

Le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente, con etichetta identificativa riportante data di scadenza o TMC e la data di apertura, con idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi. I prodotti non deperibili (riso, pasta, biscotti, ecc.) aperti devono essere conservati o in contenitori di vetro ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi.

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC (tempo minimo di conservazione) più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana devono essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First In, First Out).

L'olio di oliva extravergine in bottiglia scura, le bevande in bottiglia e gli altri contenitori devono essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici, evitando l'esposizione alla luce diretta.

Gli alimenti non devono essere introdotti nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

Il pesce surgelato deve essere tolto dall'imballo di cartone e posto in buste per alimenti che abbiano una consistenza tale da garantire il mantenimento del prodotto, avendo cura di apporvi l'etichetta con tutte le informazioni di tracciabilità del prodotto e la data di scadenza.

I prodotti utilizzati per la preparazione delle diete speciali ed in particolare per quelli per utenti celiaci devono essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi e adeguatamente etichettati.

I gelati devono essere consegnati dall'O.E.A. direttamente presso i centri di consumo (nidi e scuole), compresi i terminali, e conservati nei congelatori.

I gelati devono essere tolti dall'imballo di cartone e posti nel congelatore avendo cura di apporre l'etichetta e la data di scadenza presenti sull'imballo qualora queste non fossero riportate sull'involucro del prodotto.

Le uova devono essere conservate nel ripiano basso del frigorifero.

I prodotti ortofrutticoli devono essere tolti dagli imballaggi e posti in idonei contenitori avendo cura di apporvi la relativa etichetta.

È vietato conservare i prodotti ortofrutticoli nei contenitori e/o imballaggi utilizzati durante il trasporto.

I prodotti non conformi alle specifiche merceologiche di cui all'Allegato Tecnico n. 3 devono essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi deve essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme". Il prodotto non conforme deve essere reso entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore, tale prodotto deve essere obbligatoriamente eliminato.

L'O.E.A. per ogni prodotto non rispondente alle specifiche merceologiche di cui all'Allegato tecnico n. 3 dei prodotti, deve segnalare tale non conformità al proprio fornitore. Il documento di non conformità deve essere conservato nel centro refezionale per i successivi 30 gg.

I prodotti con T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione) superato o scaduti devono essere immediatamente eliminati.

## **Articolo 2: Fase di preparazione e cottura**

I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo (cartone, legno e plastica).

Tutti i prodotti surgelati, prima di essere cotti, devono essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle verdure.

I prodotti surgelati ittici devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C. È vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua.

Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido di scongelamento.

Una volta scongelato un prodotto non può essere ricongelato.

Nel caso del pesce fresco, il personale preposto alla preparazione dovrà controllare ogni singolo filetto per accertarsi dell'assenza totale delle lisce.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione in corso di esecuzione al fine di evitare rischi igienici per i prodotti alimentari in lavorazione.

Le cotture dovranno essere effettuate dal personale con la qualifica di cuoco.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato tenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi/detergenti di qualsiasi genere e tipo.

Il personale adibito alla preparazione di prodotti da consumarsi freddi, al taglio di carni e al confezionamento dei pasti deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

La porzionatura e la macinatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata del consumo.

I formati di pasta devono essere quelli indicati nel menù di cui all'allegato 2 e comunque adeguati alla tipologia di preparazione e di utenza. Lo stesso formato di pasta non può essere somministrato per più di 2 volte nella stessa settimana.

Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte prossima alla crosta fino a 1 cm.

Il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.

Al fine di ridurre i consumi di acqua, durante le operazioni di lavaggio delle verdure e della frutta è tassativamente vietato tenere bloccato la manopola/pedale dell'acqua.

La porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.

I limoni, se previsti per la preparazione dei secondi piatti, devono essere spremuti e aggiunti al secondo al momento del servizio.

I legumi secchi devono essere posti in ammollo per 24 ore, ad eccezione delle lenticchie.

Tutti i piatti previsti dal menù devono essere prodotti nella stessa giornata della somministrazione.

In caso di doppi e più turni, deve essere effettuata la cottura scalare (cotture differenziate) dei primi piatti.

Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.

Sono vietate le frittute.

È vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, ad esclusione dei prodotti confezionati.

Per la cottura della frittata, laddove possibile, è consentito l'utilizzo della padella antiaderente.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di aspirazione dell'aria deve essere tenuto in funzione.

La verdura deve essere accuratamente lavata intera e successivamente tagliata. Tale operazione dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.

La frutta deve essere sottoposta ad idonea sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo. Per gli utenti del nido, delle scuole dell'infanzia e per il primo ciclo delle scuole primarie la frutta deve essere tagliata dal personale di cucina ed immediatamente somministrata utilizzando idonei contenitori da porre a centro tavola ogni 4/6 utenti. Qualora sia prevista la somministrazione del kiwi come frutto, l'OEA provvederà a fornire cucchiaini in acciaio inox a ciascun utente.

Per gli utenti del nido la spremuta di arancia dovrà essere preparata in prossimità della somministrazione utilizzando appropriato spremiagrumi di capacità produttiva adeguata al numero di utenti. Al termine della spremitura, il succo andrà conservato in brocche, e consegnato in ciascuna sezione unitamente ai bicchieri.

La cottura di carni, pollame e pesce deve essere effettuata fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75° C.

La cottura delle carni, e del pesce deve avvenire in tempi adeguati evitando che intercorra un tempo breve tra la cottura e la somministrazione.

Gli arrostiti a fine cottura dovranno essere riposti in appositi mantenitori di temperatura, carrelli termici e/o tavoli armadiati caldi, fino al momento del taglio e della distribuzione.

Tutte le pietanze calde, che devono mantenere la temperatura fino alla distribuzione, devono essere riposte nei mantenitori di temperatura, carrelli termici e/o tavoli armadiati caldi.

Evitare il contatto diretto di alimenti acidi e/o salati con fogli o contenitori di alluminio,

Evitare la conservazione di alimenti in contenitori di alluminio dopo la cottura e per lunghi tempi,

Tutte le pietanze fredde devono essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione.

### **Articolo 3: Allestimento dei refettori e lavaggio stoviglie**

Nei refettori dei nidi e delle strutture scolastiche deve essere esposto, ben visibile, il menu del giorno con le relative grammature di ciascuna pietanza, suddivise per fasce di utenza.

Le sale refettorio dovranno essere allestite come segue:

- “napping” copritavolo, realizzato con un lato in materiale idrorepellente plastificato e un lato in materiale spugnoso di spessore almeno di 0,5 cm adatto ad attutire i colpi e i rumori e di dimensioni adeguate ai tavoli. Il tessuto da utilizzare deve essere conforme a quanto indicato al punto 6 dei CAM.
- tovaglie e tovaglioli monouso di carta riciclabile priva di materiali plastici, ai fini dell’inserimento, dopo l’uso, nei contenitori dei residui organici;
- piatti di ceramica, fondi e piani, con peso massimo di. 750 g ciascuno;
- bicchieri di vetro infrangibile;
- posate in acciaio inox 18/10 (cucchiai, cucchiaini, forchette e coltelli leggermente alveolati).

Il napping copritavolo dovrà essere inserito e fissato su ogni tavolo, igienizzato durante le operazioni di rigoverno del refettorio e periodicamente rimosso per il lavaggio, secondo le modalità e le frequenze previste dal manuale di autocontrollo dell’O.E.A.

Per i nidi l’O.E.A. dovrà prevedere la fornitura delle tovaglie in cotone e dei bavaglino che andranno sostituiti giornalmente. A fine servizio l’O.E.A. dovrà consegnare al personale preposto le tovaglie di cotone e i bavaglino per l’idoneo lavaggio.

Nei nidi qualora non fosse presente il locale refettorio, la somministrazione del pasto avverrà nello stesso locale adibito ad altre attività del nido. In tale caso l’OEA è tenuto ad effettuare la sanificazione dei tavoli

prima di procedere all'apparecchiatura. Al termine del pranzo, l'O.E.A. dovrà provvedere alla pulizia dei tavoli e dei pavimenti dei locali utilizzati come refettorio.

Tutto il necessario per l'allestimento di refettori e l'apparecchiatura dei tavoli deve essere fornito dall'O.E.A. e qualora il servizio sia organizzato in più turni, la dotazione di tutto il necessario per l'apparecchiatura (piatti bicchieri, posate, ecc) dovrà essere adeguata al numero complessivo degli utenti.

L'O.E.A. dovrà assicurare il lavaggio e l'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate inox) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti, attraverso l'utilizzo di lavastoviglie dimensionata al numero di utenti. Nei centri refezionali ove non è presente l'area dedicata al lavaggio, l'O.E.A. dovrà effettuare le operazioni di lavaggio e igienizzazione delle stoviglie alla fine del servizio.

Solo per il lavaggio delle posate inox o dei bicchieri in vetro infrangibile può essere usata una lavastoviglie di piccole dimensioni.

Qualora non vi fosse spazio sufficiente per l'installazione di adeguata lavastoviglie, a causa delle caratteristiche strutturali del centro refezionale o per il verificarsi di guasti alle lavastoviglie, si potrà procedere, previa autorizzazione del Municipio territorialmente competente, all'individuazione delle seguenti soluzioni:

- utilizzo di idoneo centro di lavaggio e igienizzazione esterno (ai sensi delle normative vigenti). Tale modalità dovrà essere autorizzata dal Municipio territorialmente competente.
- utilizzo di piatti monouso e bicchieri monouso - unitamente a sottobicchieri in materiale rigido al fine di evitarne il capovolgimento. I piatti e i bicchieri monouso devono essere in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti. Tutto il materiale monouso deve essere biodegradabile, compostabile e riciclabile, nonché idoneo e funzionale allo svolgimento del servizio;
- le posate in acciaio inox, che dovranno essere igienizzate attraverso il loro lavaggio a mano e il successivo utilizzo della lampada Wood.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere all'O.E.A. – in via sperimentale o in situazioni di emergenza e solo per le scuole dell'infanzia, sezioni Ponte e Primavera, al fine di ridurre i doppi o tripli turni – la somministrazione del pasto nelle classi o negli spazi comuni di dette scuole anziché nei refettori, qualora la competente ASL autorizzi tali modalità di consumo del pasto.

#### **Articolo 4: Fase di distribuzione**

L'O.E.A. dovrà distribuire a tutti gli utenti nelle classi uno spuntino di metà mattina e una merenda pomeridiana. Nel caso siano previsti spuntini quali panino con cioccolato o panino con marmellata, focaccia bianca, pizza al pomodoro, l'O.E.A. dovrà provvedere allo sporzionamento e al singolo confezionamento degli stessi prima di procedere alla distribuzione.

Per le strutture scolastiche l'O.E.A. dovrà provvedere alla consegna della merenda pomeridiana alle insegnanti alla fine del pasto.

Nei nidi lo spuntino di metà mattina e la merenda pomeridiana dovranno essere preparati e porzionati in cucina e successivamente distribuiti nelle sezioni. Il gelato previsto come merenda dovrà essere porzionato in bicchieri di plastica biodegradabile.

Immediatamente prima della somministrazione, deve essere predisposto il piatto campione (per tipologia di utenza della refezione scolastica ed educativa) rappresentativo delle corrette quantità di ogni pietanza. Tale piatto deve essere posto in luogo ben visibile dal personale in fase di porzionatura, dall'utenza e da tutti gli organismi preposti al controllo e verifica del servizio.

L'assemblaggio e il condimento del primo piatto devono avvenire tassativamente a ridosso della somministrazione. È vietato distribuire le preparazioni in assenza dei bambini in refettorio, ad esclusione delle minestre e i risotti che dovranno essere sporzionati 5 minuti prima che gli utenti avranno preso posto a tavola.

La distribuzione deve essere effettuata dal personale addetto dotato di idonea divisa.

Il Parmigiano Reggiano/Pecorino deve essere grattugiato in giornata presso il centro refezionale e aggiunto al primo piatto prima della somministrazione quando è indicato nelle ricette. Diversamente dovrà essere distribuito a tavola contemporaneamente al primo piatto.

È tassativamente vietato distribuire al secondo turno pietanze avanzate al primo turno.

I piatti devono essere sbarazzati alla fine del consumo della singola portata. È tassativamente vietato lasciare i piatti sporchi impilati sui tavoli tra il primo e secondo e lasciarli nei refettori durante la distribuzione dei pasti.

Il condimento del contorno deve essere effettuato solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto. Analoga misura deve essere applicata al condimento dei secondi piatti delle diete leggere o speciali.

Il pane dovrà essere messo in tavola esclusivamente alla fine della distribuzione del primo piatto in cestini posizionati al centro del tavolo, in modo che ogni bambino possa prendere il pane in modo autonomo.

Durante le operazioni di condimento e di distribuzione presso le cucine la lavastoviglie non dovrà essere funzionante ove non presente aria separata destinata al lavaggio.

I contenitori per le pulizie non possono essere riempiti di acqua e detersivo prima dell'inizio della distribuzione dei pasti e non può sostare in cucina.

Le brocche per l'acqua devono essere sanificate e asciugate giornalmente. Tra un turno e l'altro le brocche dovranno essere svuotate e riempite di nuovo con acqua di rete.



La distribuzione deve essere svolta con l'ausilio di carrelli termici su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza da distribuire.

Il personale in servizio deve utilizzare le attrezzature presenti in modo attento e preciso, evitando che le stesse si danneggino. È vietato utilizzare i carrelli neutri per il servizio in dotazione alle cucine per il trasporto all'esterno dei rifiuti. L'O.E.A. dovrà fornire in tutti i centri refezionali dei carrelli porta pesi dedicato solo al trasporto dei rifiuti. Inoltre, lo stesso personale dovrà utilizzare gli utensili presenti con cura e attenzione, evitando rotture di bicchieri e piatti determinate da imperizia o cattiva gestione.

Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.

La distribuzione deve essere svolta con utensili adeguati che permettano la precisa porzionatura del piatto.

Gli spuntini di metà mattina e le merende quali ad esempio focaccia e panino, prima della distribuzione, devono essere incartati singolarmente con materiale ad uso alimentare.

La distribuzione degli spuntini di metà mattina e delle merende quali ad esempio focaccia e panino deve avvenire nelle classi/sezioni.

È vietata la somministrazione di una seconda porzione (ripasso).

#### ***Articolo 5: Procedure di somministrazione delle diete speciali***

Tutte le Diete Speciali devono essere preparate e confezionate in una area dedicata della cucina. Nel caso ciò non fosse possibile, deve essere data priorità temporale al pasto speciale utilizzando tutti gli accorgimenti necessari al fine di evitare qualsiasi tipo di contaminazione crociata.

Tutte le Diete Speciali devono essere confezionate in contenitori monoporzione debitamente chiusi, riportante un'etichetta identificativa dell'utente.

La somministrazione delle Diete Speciali deve essere contemporanea all'erogazione degli altri pasti.

Le Diete Speciali dovranno essere condite immediatamente prima della distribuzione.

Per il condimento delle Diete Speciali devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati; tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati e separati rispetto agli altri utensili.

Se si utilizzano come contenitori monoporzione le vaschette in alluminio, l'OEA dovrà provvedere al trasferimento del contenuto nel piatto.

L'utilizzo delle vaschette in alluminio non è consentito per gli alimenti acidi/salati.

#### **Articolo 6: Fase di trasporto dei pasti ai terminali di consumo**

I contenitori termici usati per il trasporto delle derrate ai terminali di consumo sono costituiti da una parte esterna in polipropilene, lavabili e sanificabili, sia all'interno che all'esterno, muniti di coperchio a perfetta

chiusura termica e da un contenitore in acciaio inox G/N 1/1, munito di coperchio a perfetta tenuta e con altezza tale da evitare fenomeni di “impaccamento” e versamento dei liquidi.

I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e sanificati giornalmente.

I primi piatti, i secondi piatti e i contorni devono essere conservati in contenitori differenti ad eccezione dei casi nei quali la preparazione non preveda diversamente.

La pasta e i sughi di condimento, nonché il parmigiano reggiano, devono essere trasportati in contenitori termici separati e uniti solo al momento della distribuzione. Alle paste asciutte, al fine di evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto olio extra vergine di oliva o burro laddove espressamente previsto nelle ricette. Altrettanto dicasi per i contorni freddi (come le insalate) per i quali l'O.E.A. dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale, aceto, limone.

Per le altre preparazioni dovranno essere usate gastronorm GN 1/1 di altezza 7 – 10 – 15 – 20 cm.

Le preparazioni devono essere veicolate come segue:

Contenitori con guarnizioni	con	pasta - riso - tortellini – agnolotti - sughi di condimento - lasagne - secondi piatti senza panature - contorni caldi – minestre
Contenitori senza guarnizioni	senza	secondi piatti con panature – polpette – frittate, tortini e sfornati - contorni freddi - contorni caldi gratinati

Tortini, lasagne, pasta al forno e sfornati devono essere consegnati già porzionati in un unico strato. Per separare prodotti veicolati in più strati, se necessario, dovrà essere utilizzata carta da forno.

Nel caso di preparazioni di carni e pesce approntati per le diete leggere e di secondi piatti ricoperti con panature, il limone deve essere servito a parte in un'apposita ciotolina a disposizione dell'utente, i limoni devono essere presenti nelle quantità necessarie a coprire l'intero servizio.

Le verdure da consumarsi crude devono essere condite presso il terminale di consumo.

Tutte le Diete Speciali devono essere confezionate e veicolate in contenitori monoporzione debitamente chiusi, riportante un'etichetta identificativa dell'utente.

Al momento della consegna deve essere effettuata la verifica immediata delle pietanze consegnate rispetto al prospetto dietetico presente in cucina. In caso di dimenticanze o incongruenze il personale addetto alla

distribuzione deve provvedere ad informare il personale referente del centro cottura e/o la Dietista dell'O.E.A. di riferimento e attendere indicazioni in merito.

La frutta, preventivamente lavata, deve essere trasportata in gastronom con coperchio. Presso il terminale l'O.E.A. per le scuole dell'infanzia e per il primo ciclo delle scuole primarie la frutta deve essere tagliata ed immediatamente somministrata utilizzando idonei contenitori da porre a centro tavola ogni 4/6 utenti.

Qualora sia prevista la somministrazione del kiwi come frutto, l'OEA provvederà a fornire cucchiaini in acciaio inox all'utenza.

È vietato aprire i contenitori delle Diete Speciali in anticipo e lasciarli aperti a temperatura ambiente, nello scaldavivande o nel contenitore di mantenimento.

Qualora fossero presenti più refettori all'interno della scuola, il trasporto del pasto nel refettorio distaccato dovrà avvenire garantendo l'uso di appropriate attrezzature e attenendosi alle modalità operative indicate nel manuale di autocontrollo dell'OEA.

#### **Articolo 7: Modalità di allestimento dei cestini freddi**

I cestini freddi devono essere confezionati per ogni utente in sacchetti di materiale biodegradabile, compattabile, riciclabile e dotati di manico.

I panini devono essere avvolti singolarmente con carta ad uso alimentare.

I cestini freddi destinati al consumo al di fuori dei centri refezionali, in occasione di visite di istruzione, devono essere preparati nella stessa giornata e consegnati in appositi contenitori isotermeici in grado di mantenere la temperatura idonea per la conservazione del cestino stesso.

I cestini freddi, oltre agli alimenti previsti nell'Allegato tecnico n. 2, devono contenere la seguente dotazione:

- 2 tovaglioli di carta riciclabile;
- 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile;
- 1 salviettina monouso umidificata.

#### **Articolo 8: Procedure per la gestione del latte materno nei nidi**

Il personale incaricato dell'OEA deve prendere in consegna dalla madre, o da chi per essa, il latte materno conservato in apposito biberon completo di tettarella, sul quale è stata applicata un'etichetta adesiva indicante il nome del bambino, l'orario previsto per la somministrazione, la firma della madre.

L'etichetta, compilata con penna ad inchiostro indelebile, deve essere posizionata a cavaliere in parte sul coperchio e in parte sul contenitore, in modo da sigillarlo.

Ciascun biberon deve contenere il latte destinato ad un'unica poppata, laddove fossero previste più poppate è necessario predisporre biberon distinti per ciascuna di esse.

L'OEA deve riporre immediatamente il latte in una zona dedicata del frigorifero, all'interno di un contenitore specifico per ciascun bambino, alla temperatura di +4° fino al momento dell'utilizzo.

Non è consentito accettare latte ancora congelato, l'eventuale decongelazione deve essere effettuata precedentemente dalla madre, o chi per essa.

Al momento dell'utilizzo del latte l'operatore incaricato, dopo accurato lavaggio delle mani, deve verificare che l'etichetta attaccata al coperchio ed al contenitore risulti integra, come era al momento della consegna.

Il biberon con il latte deve essere agitato dolcemente e poi posto sotto acqua corrente calda per alcuni minuti, fino a quando il latte raggiunge la temperatura di circa 37°C, in alternativa si può utilizzare uno scaldabiberon adeguatamente termostato a 37°C: non vanno utilizzati acqua riscaldata sul fornello o il forno microonde.

Non appena raggiunta la temperatura adeguata si deve procedere alla consegna del latte al personale preposto alla somministrazione del latte al bambino.

Il latte non può essere riscaldato più di una volta.

Al termine della poppata l'OEA deve ritirare il biberon che andrà sanificato, eliminando l'eventuale latte residuo, e riconsegnato alla madre.

### **Articolo 9: Procedure per la gestione del latte artificiale**

Qualora non venga adottata la nutrizione attraverso latte materno l'OEA deve provvedere alla preparazione del latte artificiale, liquido o in polvere.

Ogni confezione di latte liquido o in polvere deve riportare un'etichetta adesiva indicante il nome del bambino e la data di apertura.

Il latte artificiale liquido una volta aperto deve essere conservato in frigorifero ed utilizzato entro 24 ore.

Il latte artificiale deve essere ricostituito in acqua oligominerale secondo le indicazioni riportate sulla confezione di ciascun latte, fatte salve diverse indicazioni del pediatra.

Il latte deve essere preparato in un biberon, consegnato sterilizzato dal genitore, immediatamente prima della somministrazione.

Al termine della poppata l'OEA deve ritirare il biberon che andrà sanificato, eliminando l'eventuale latte residuo, e riconsegnato alla madre.

#### **Articolo 10: Modalità di stoccaggio e utilizzo dei prodotti per la sanificazione**

I prodotti per la sanificazione devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazioni dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali con relativa etichetta

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato tenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Tutti i prodotti sanificanti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni riportate sulle schede tecniche dei prodotti forniti dalle case produttrici.