

## INDICAZIONI IN MERITO ALLE ATTIVITA' DI CUCINA

Refezione scolastica ASL - CASERTA

Anno scolastico 2014-2015 Comune di SUCCIVO

**Tali norme che fanno parte integrante del dietetico, devono essere consegnate a ciascun plesso scolastico affinché possano essere visionate dagli insegnanti e dai rappresentanti dei genitori per un più corretto espletamento e controllo del servizio mensa scolastica**

### **N.B. Non è ammesso l'utilizzo di alimenti OGM**

1. scelta accurata di materie prime ineccepibili da un punto di vista igienico-microbiologico ed il più possibile fresche. In particolare:
  - le carni devono essere di 1° taglio e di fresca macellazione;
  - le uova ed altri prodotti che presentano elevato rischio di contaminazione devono essere accompagnati da certificati di adeguati controlli (data di confezionamento, data di scadenza, data di macellazione);
  - **la sogliola e il merluzzo devono essere forniti come filetto, completamente privo di spine;**
  - il pesce in generale è ammesso solo come prodotto surgelato con le caratteristiche previste dalla legge vigente.
2. la frutta deve essere fresca di stagione, di prima qualità e scelta tra: mele, pere, kiwi, arance, mandarini, banane, uva.  
La scelta del tipo di frutta deve essere fatta sulla base del calendario ortofrutticolo e con **almeno 4 tipi di frutta da alternarsi nella settimana;**
3. le verdure utilizzate devono essere fresche di stagione. Per alcune verdure, nel periodo in cui le coltivazioni stagionali non permettono una vasta scelta, è consentito l'uso di derrate surgelate;
4. il pane deve essere confezionato in porzione monodose sigillata;
5. il prosciutto cotto deve essere senza polifosfati aggiunti e di rinomata marca nazionale così come tutti gli altri prodotti.
6. il parmigiano deve essere confezionato in porzioni monodose sigillate per le preparazioni che lo richiedono a parte (pasta o riso al sugo, pasta o riso con verdure);
7. come condimento è da utilizzare olio di oliva extravergine;
8. sono vietate le frittiture. Le cotolette, i bastoncini di merluzzo, le frittate vanno cotte al forno in apposito pentolame antiaderente;

9. le cotolette di carne e di pesce devono essere confezionate nella cucina della mensa e l'impanatura deve avvenire nell'ora immediatamente precedente la cottura.

**Non sono assolutamente permesse le cotolette impanate di preparazione industriale.**

10. il peso di tutti gli alimenti è indicato al netto degli scarti;

11. al fine di garantire il mantenimento delle qualità organolettiche dei cibi e di un'adeguata temperatura degli stessi, il lasso di tempo intercorrente tra la cottura delle pietanze e la loro distribuzione alla mensa (per le scuole che non sono provviste di cucina in loco) non deve assolutamente superare **1 ora**

12. è opportuno che gli spazi adibiti alla preparazione degli alimenti siano divisi da quelli per la pulitura di verdure, carne e pesce;

13. tutte le parti meccaniche e le superfici che vengono a contatto con gli alimenti devono essere lisce, senza fenditure o spigoli, con buona possibilità di pulizia. Si devono eseguire continuamente pulizie intermedie degli apparecchi, dei tavoli e dei piani di cottura. Il personale di cucina deve rispettare scrupolosamente alcune regole di igiene personale e del vestiario come: il divieto di fumare nel luogo di lavoro, l'uso di cuffie e guanti durante la preparazione degli alimenti e di mascherine al momento dell'invassoamento;

14. il pentolame deve essere tutto in acciaio inossidabile e provvisto di coperchi;

15. la fornitura, il lavaggio, il rinnovo degli indumenti del personale addetto al servizio, diversificato a seconda delle competenze assegnate; il controllo che tutte le norme igieniche, anche quelle relative al vestiario vengano rigorosamente rispettate dal personale dipendente; la fornitura per ciascun dipendente di un tesserino di riconoscimento provvisto di fotografia (da portare in modo visibile) con l'indicazione della ditta, la qualifica rivestita, il cognome, il nome;

**Per quant'altro si rimanda al massimo rispetto della normativa vigente, in materia di igiene e sicurezza alimentare.**

**Per la preparazione dei "pasti differenziati", si rimanda ai "Protocolli alimentari e requisiti minimi indispensabili per la preparazione di pasti differenziati", previsti nella Delibera di Giunta Regionale n°1211 del 23.09.2005 (B.U.R.C. n°58 del 09.novembre 2005).**