

CAPITOLO 4

DESCRIZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

4.1 DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

La Società "In Sinergia S.R.L.S." ha in affidamento per l'Associazione culturale "Scuola Piccolo Uomo", oltre alle attività di segreteria anche il servizio di ristorazione scolastica.

Il plesso scolastico è caratterizzato da un'accogliente struttura, dotata di spazi adeguati per accogliere fino a 93 bambini di età compresa tra 6 e 10 anni.

L'affidamento del servizio mensa, consiste nella preparazione e somministrazione dei pasti in favore di minori frequentanti la Scuola Primaria, delle insegnanti e del personale autorizzato.

La struttura si estende su un unico piano ed è divisa in due aree: la prima area è composta dal locale segreteria, tre aule per bambini, servizi igienici per bambini e insegnanti e un locale infermeria; la seconda area è composta da due aule per bambini e dai locali dedicati alla preparazione somministrazione dei pasti ovvero, dalla sala mensa, dalla cucina con magazzino adiacente e servizi igienici.

I menu precedentemente predisposti dall'azienda appaltante sono approvati dalla A.S.L. di competenza.

Il servizio garantisce la somministrazione delle diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari facendo riferimento ai menu speciali di dieta leggera, dieta per celiaci e per intolleranti – ***Vedere Allegato "Diete speciali e procedure operative lavorazione alimenti privi di glutine"***.

Sono ammesse diete speciali etico/religiose.

La cucina prepara giornalmente i pasti sulla base dei menu approvati, che sono resi noti tramite affissione in bacheca. I pasti sono preparati utilizzando la tecnica 'cuoci e servi'.

La somministrazione dei pasti ai bambini avviene in due turni: il primo turno alle ore 12.45 e il secondo turno alle ore 13.15.

In epoca Covid-19 sono state predisposte misure anticontagio descritte negli allegati "***Misure intraprese per il contenimento del contagio da SARS-CoV-2***" e "***Piano detersione e disinfezione Emergenza COVID-19***".

È fondamentale preservare il consumo del pasto a scuola garantendo tuttavia soluzioni organizzative che assicurino il distanziamento attraverso la gestione degli spazi, dei tempi (turnazioni) e attraverso la fornitura del pasto in "lunch box / Monouso" per il consumo in classe."

1) ELENCO MATERIE PRIME <i>TRADIZIONALI / GLUTEN FREE</i>	<i>Farina, zucchero, latte, uova, pasta secca e fresca, prodotti freschi e surgelati di origine animale e vegetale, olio extra vergine di oliva, salumi e formaggi freschi e stagionati, latticini, frutta, ecc.</i>
2) ELENCO PRODOTTI FINITI	<i>Primi e secondi piatti a base di carne, pesce e verdure, contorni (verdure cotte e crude, insalate), frutta, pizza e focacce, ecc..</i>
3) DESTINAZIONE PRODOTTI	<i>Somministrazione</i>

Le preparazioni realizzate in questa attività sono varie, questo rende impossibile una descrizione analitica e particolareggiata dei singoli prodotti.

Tuttavia gli alimenti realizzati possono essere raggruppati, sulla base di caratteristiche comuni, nelle grandi categorie di seguito elencate:

Prodotti di produzione esterna: alimenti e bevande (succhi di frutta, ecc.) destinati direttamente al consumo senza particolari manipolazioni.

Prodotti da consumare crudi: prodotti che vengono serviti senza aver subito nessun processo di cottura come i salumi, i formaggi e le insalate miste.

Prodotti cotti da consumare freddi: anche questi sono inizialmente molto diversi tra loro, ma poi accomunati dal fatto di essere consumati dopo cottura e una fase di conservazione a freddo più o meno lunga come ad esempio un'insalata di riso, contorni vari.

Prodotti cotti da consumare caldi: anche se si tratta di cibi molto diversi tra loro possono essere accomunati dal fatto di essere stati sottoposti a cottura finale prima della somministrazione ai bambini (carne, pesce, uova, primi piatti, ecc.).

Prodotti della pizzeria (eventuale): prodotti cotti al forno, pizze e focacce.

Locali e attrezzature

CUCINA
ATTREZZATURA
FORNO
FUOCHI DI COTTURA
CAPPA ASPIRANTE
AFFETTATRICE
FRIGORIFERO
CONGELATORE
LAVANDINO A DUE VASCHE
LAVANDINO A UNA VASCA
LAVAMANI
LAVASTOVIGLIE

SALA MENSA
ATTREZZATURA
TAVOLI
SEDIE
PANCHE

MAGAZZINO
ATTREZZATURA
FRIGORIFERO
ARMADIETTO

SPOGLIATOIO E SERVIZI IGIENICI
ATTREZZATURA
SANITARI E LAVABI
ARMADIETTO

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Capitolo 4 Pag 4/10
-------------------	--------------------	--------------------	------------------------

IN SINERGIA S.R.L.S.

Impianto idrico acqua potabile

L'impianto idrico è alimentato dalla rete cittadina.

Rete di scarico delle acque reflue

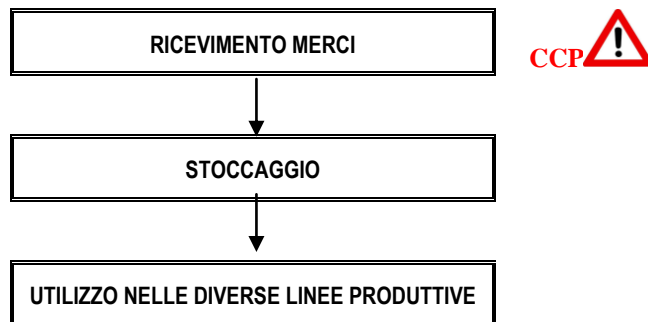
I reflui sono convogliati negli scarichi pubblici.

Emissioni in atmosfera

Presso l'azienda non sono presenti effluenti gassosi inquinanti che necessitano di richiesta di autorizzazione alle emissioni in atmosfera.

4.2 DIAGRAMMI DI FLUSSO

PRODOTTI NON ALIMENTARI
(MATERIALE NON ALIMENTARE DESTINATO A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI)

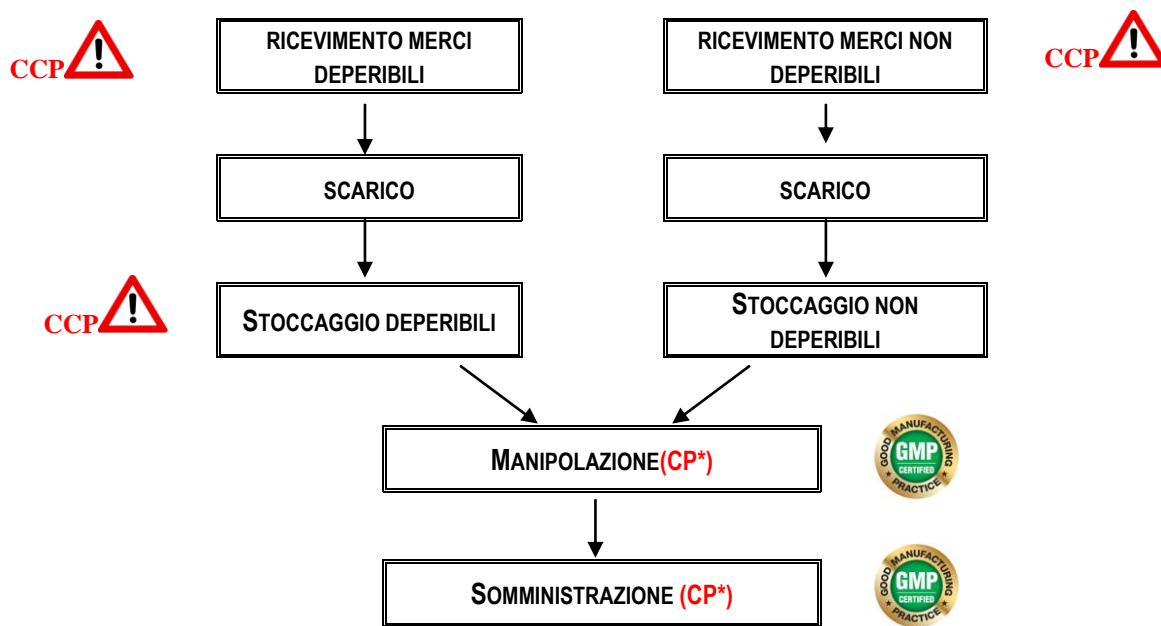


N.B: Vi ricordiamo che è stata formalizzata da parte dell'Europarlamento l'accordo raggiunto lo scorso dicembre con il Consiglio sulla direttiva riguardante i prodotti di plastica monouso, che introduce importanti miglioramenti rispetto alla proposta iniziale della Commissione. Nel testo adottato si propone che il divieto di utilizzo, a partire dal 2021, dei prodotti per i quali esistono alternative, ai prodotti di plastica oxodegradabile ed ai contenitori per cibo da asporto in polistirene espanso.



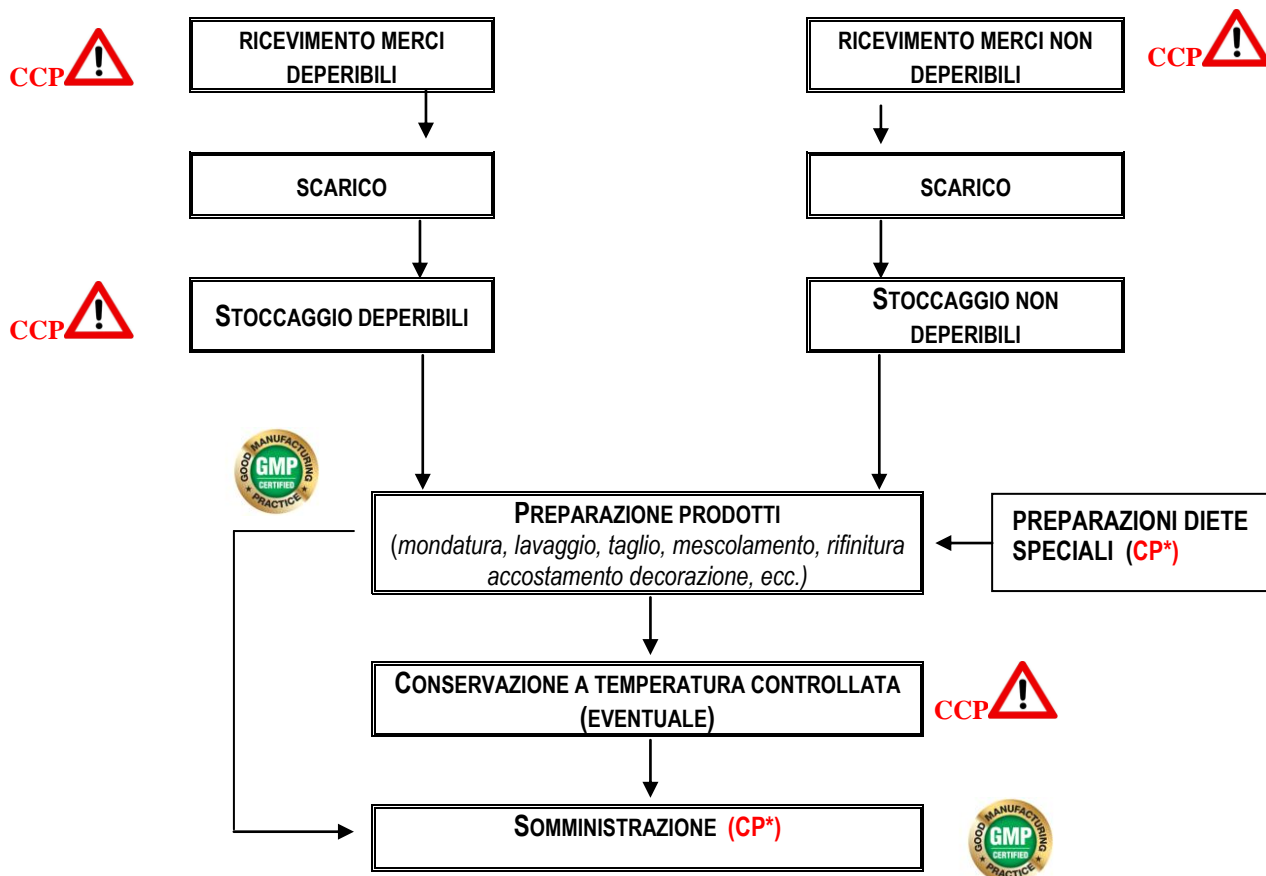
Pertanto Vi invitiamo a prendere provvedimenti prima della scadenza dei termini

PRODOTTI DI PRODUZIONE ESTERNA



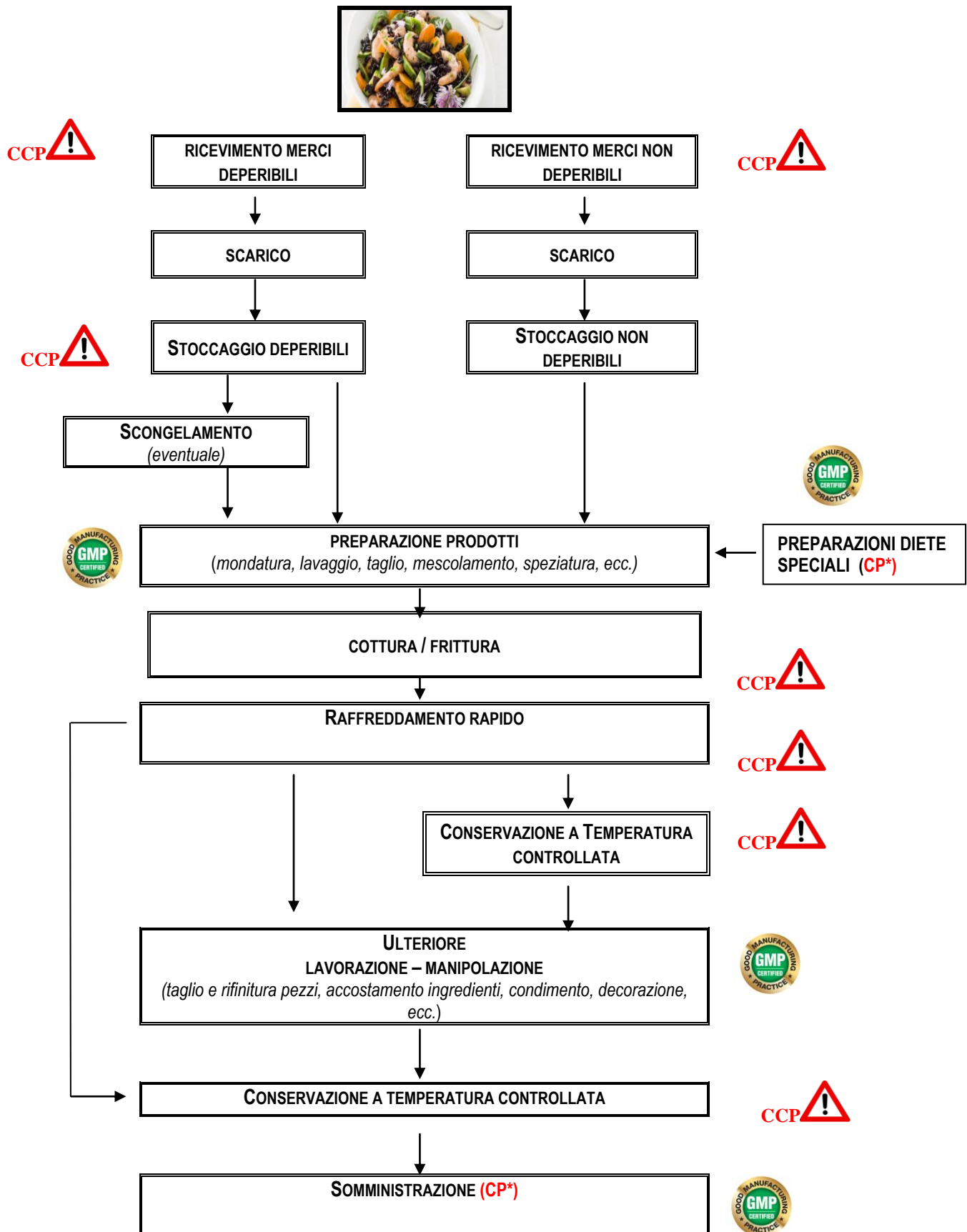
CP* Diete speciali: consultare procedura in sez. Appendici

PRODOTTI DA CONSUMARE CRUDI



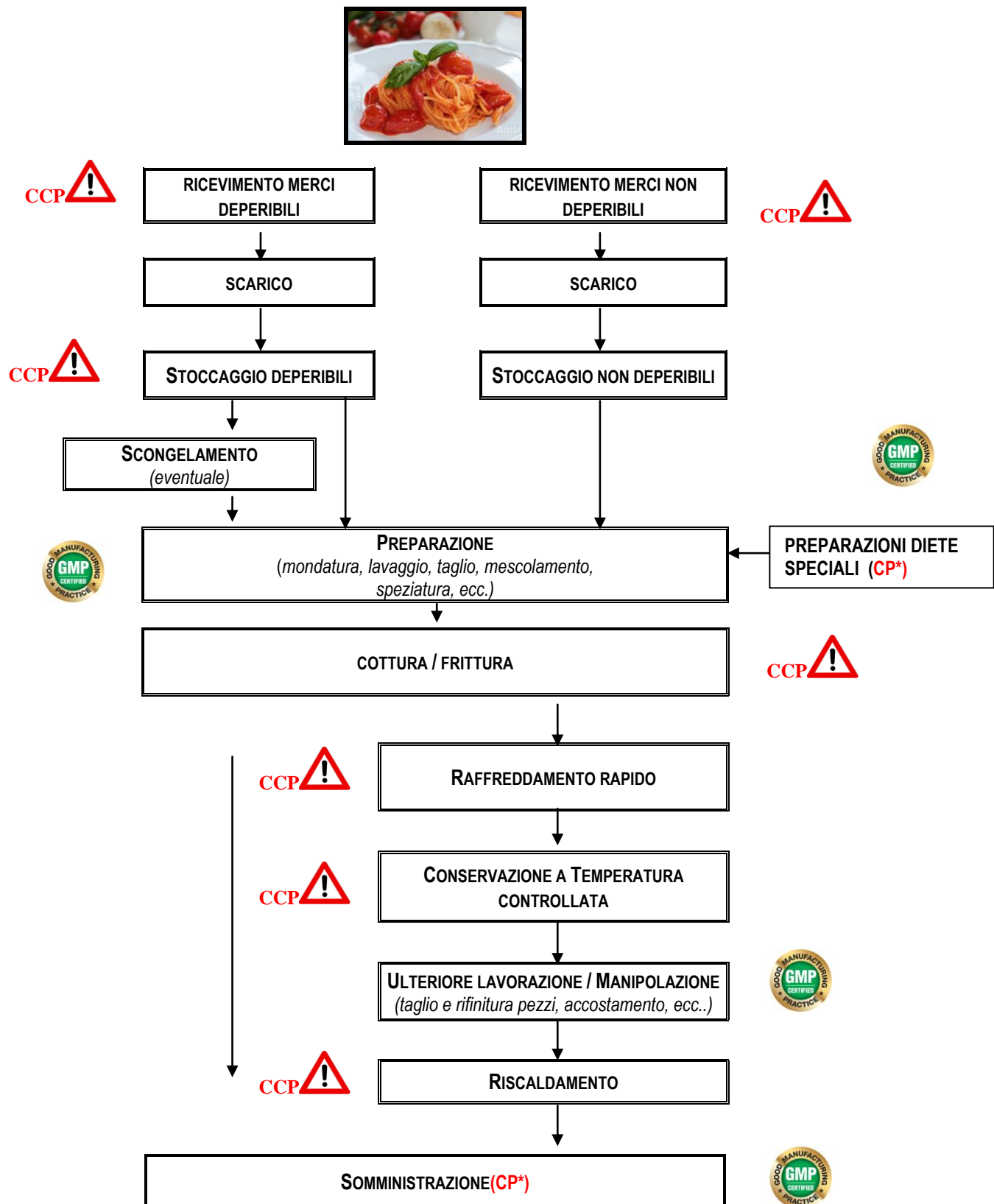
CP* Diete speciali: consultare procedura in sez. Appendici

PRODOTTI COTTI DA CONSUMARE FREDDI



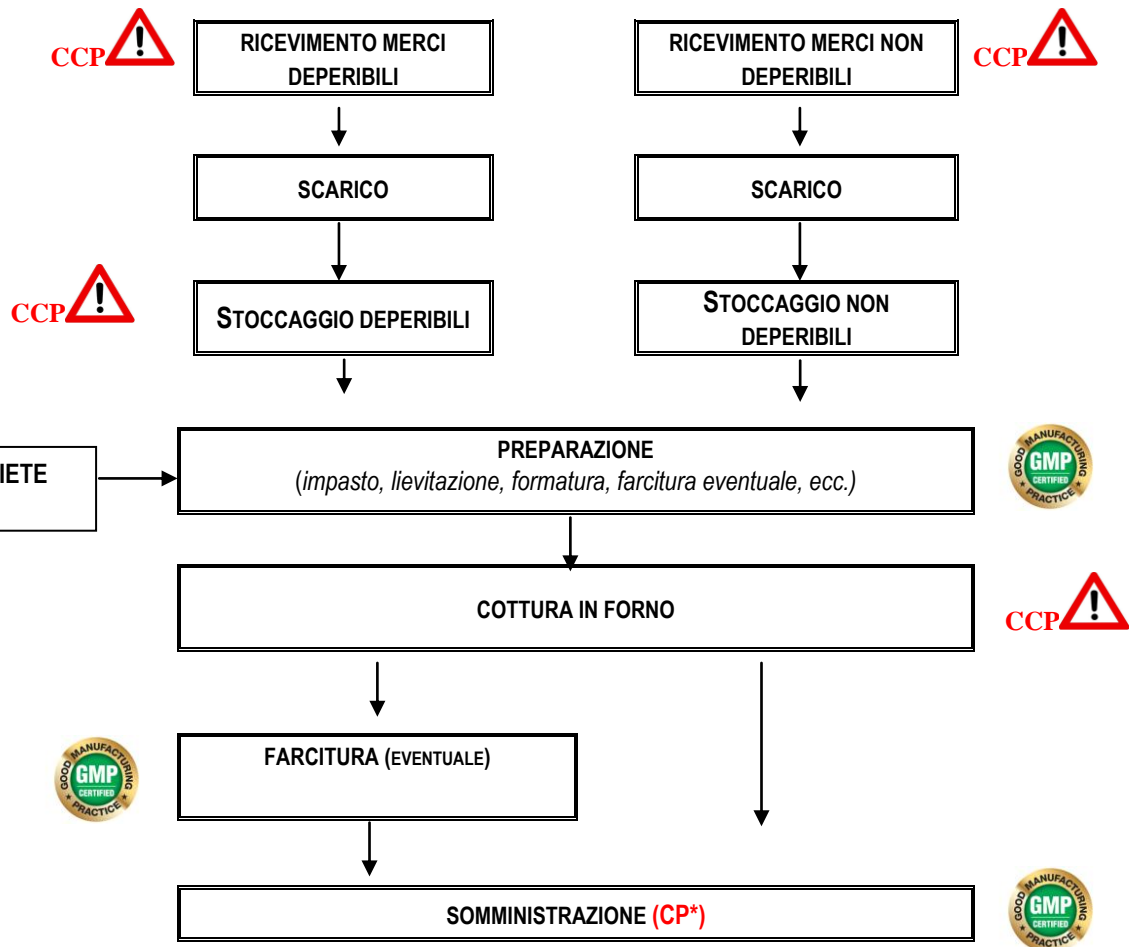
CP* Diete speciali: consultare procedura in sez. Appendici

PRODOTTI COTTI DA CONSUMARE CALDI



CP* Diete speciali: consultare procedura in sez. Appendici

PIZZE E FOCACCE (EVENTUALI)



CP* Diete speciali: consultare procedura in sez. Appendici