

ALLEGATO 1

DISCIPLINARE PER LA GESTIONE E LA VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI ROSIGNANO MARITTIMO

CRITERIO GENERALE

E'opportuno che i gestori delle fasi inerenti alla produzione, al trasporto ed alla somministrazione dei pasti nei punti di consumo operino al fine di costruire un percorso globale di *"Rintracciabilità del prodotto"* (Regolamento U.E. 178/2002). Si ritiene a tal fine necessario anche *un unico documento di viaggio e controllo* per i pasti prodotti e trasportati nella sede di consumazione. L'effettuazione del servizio deve essere effettuata garantendo la sicurezza degli alimenti attraverso i livelli di responsabilità dell'OSA definite dal REG CE 852/2004 ed effettuando periodicamente le verifiche microbiologiche sugli alimenti previste dal REG CE 2073/2005. Vanno inoltre implementate le informazioni ai consumatori sui contenuti nutrizionali come indicato negli art 8 e 14 del REG CE 178/2002

COSTITUZIONE DEL TEAM REFERENTE

Nel Comune di Rosignano Marittimo sono istituiti presso le sedi scolastiche in cui è presente il servizio di refezione scolastica il TEAM referenti di plessi. Il TEAM della refezione scolastica è uno strumento operativo di rete della filiera del servizio ai sensi del Reg. CE 178/2002. Compongono il TEAM: un referente della somministrazione designato da chi gestisce il servizio di somministrazione e un referente dei docenti designato dalla dirigenza scolastica. I due referenti operano, per quanto riguarda le segnalazioni inerenti il servizio, in maniera anche congiunta, rilevando ogni tipo di *NON CONFORMITA'/OSSERVAZIONE che verrà riportata* sull'apposita scheda di segnalazione, (allegata al disciplinare), da trasmettere all' Unità Organizzativa Servizi Educativi ed alla propria cucina di riferimento. Le eventuali non conformità dovranno essere risolte, se possibile, in sede locale o congiuntamente agli altri attori della filiera alimentare. I due referenti dovranno aver cura di contattare contestualmente all'arrivo del pasto, presso i punti mensa, il Capocuoco qualora riscontrino non conformità rispetto a quanto previsto nel menù.

LOGISTICA E METODOLOGIA DELL'APPARECCHIATURA, DELLA SOMMINISTRAZIONE E DEL CONSUMO

1. Verificare l'idoneità dei locali adibiti alla Refezione Scolastica o individuare spazi alternativi per la consumazione dei pasti.
A tal fine, si conferma la possibilità di valutare soluzioni migliorative, quali, ad esempio, organizzare doppi turni di utilizzo dei refettori in dotazione.
Nelle situazioni in cui non sia possibile individuare soluzioni alternative, necessita, comunque, gestire eventuali criticità logistiche con procedure e comportamenti ad hoc, atti a contenere e ridurre il pericolo.
2. Evitare di apparecchiare oltre 30' dall'inizio della somministrazione dei pasti;
3. Non di usare sui tavoli tovaglie in plastica rotte o consunte;
4. Non mettere sui tavoli i condimenti , essendo la distribuzione e l'utilizzo degli alimenti compito del somministratore, al quale ci si rivolge per eventuali richieste, che non alterino sostanzialmente il contributo nutrizionale del pasto;
5. Aerare convenientemente i terminali di distribuzione e lavaggio ed i locali di somministrazione dopo la sanificazione

IDENTIFICAZIONE E RISPONDENZA DEI PASTI - CONFORMITA' DELLA CONSEGNA – TEMPI E MODALITA'

1. Identificare una declaratoria certa del rapporto contenitore/porzioni e del loro utilizzo;
2. Rendere visibile l'identificazione del numero delle porzioni per contenitore, attraverso l'utilizzo del Documento di Trasporto (DDT)

LOGISTICA E MODALITA' DELLA PORZIONATURA E DELLA DISTRIBUZIONE

1. In ciascun luogo di porzionamento si individuano una o più procedure acclerate per evitare l'incrocio dei percorsi pulito/sporco fra il primo ed il secondo piatto;
2. Si garantisce almeno un porzionatore ogni 40 pasti nelle scuole elementari e almeno uno per ciascuna sezione di scuola dell'Infanzia;
3. Per la distribuzione ci si orienta sulla lista positiva degli alimenti, distinta per fasce d'età.

LA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

1. L'identificazione delle diete speciali avviene indicando sulla confezione anche il prodotto contenuto in aggiunta al nome e alla data
2. Le diete speciali sono gestite in luogo appropriato; per i pasti senza glutine si garantisce una filiera a parte;
3. Il confezionamento avviene in contenitori che garantiscano il contenimento della dispersione termica;
4. E' auspicabile la gestione "dei tavoli di consumo" ove si trovano anche i soggetti con diete speciali, coinvolgendo tutti i protagonisti (somministratore, docente e compagni di scuola).
5. E' stata individuato nell' ASL il soggetto medico accertatore della certificazione da trasmettere al Comune per la successiva effettuazione del servizio personalizzato. Il Comune ha in tal senso istituito un percorso che va dalla compilazione del modulo specifico, al coinvolgimento del pediatra di base, alla successiva vidimazione dell'ASL e quindi alla consegna della dieta certificata al Capocuoco della Cucina Comunale

Per il rinvenimento dei piatti facenti parte delle diete speciali, trasportate in appositi contenitori, viene utilizzato il fornello a microonde.

ISTRUZIONI PER L'USO DEL MICROONDE NELLA REFEZIONE SCOLASTICA

I microonde devono essere utilizzati per il ricondizionamento termico delle diete personalizzate. Ogni altro uso è tassativamente escluso per evitare interferenze ovvero contaminazioni. Il microonde deve essere impostato a 450 W x 1' per i cibi solidi, a 800 W x 1' per i cibi liquidi. Nel caso di presenza di più diete personalizzate e di portatori di morbo celiaco si inizia sempre a ricondizionare dai cibi destinati al celiaco.

Gli alimenti devono essere ricondizionati nel loro contenitore e posizionati nel piatto per il consumo solo successivamente per consentire l'identificazione alimento/destinatario fino al momento della consegna

Al termine dell'uso si procede alla sanificazione della camera interna e del piatto rotante secondo il protocollo Haccp previsto.

Codici Tabelle per Menù differenziati

Patologia	Cod.dieta	Patologia	Cod. dieta
Celiachia	01	Intolleranza al latte	07
Favismo	02	Intolleranza al pomodoro	08

Dislipidemie	03	Intolleranza al pesce	09
Obesità	04	Intolleranza all'uovo	10
Patologie apparato urinario	05	Semiliquida	11
Alterazioni metabolismo glucidico	06	Menù ad esclusione della carne di maiale	20
		Menù ad esclusione di qualsiasi tipo di carne	21

VALUTAZIONE SULLE TEMPERATURE DEI PASTI

Nell'ambito della fase di somministrazione pasti, si individuano come punti di riferimento per un'analisi combinata sicurezza/appetibilità del prodotto non le *"Temperature di conservazione"* bensì *"quelle necessarie al mantenimento per breve tempo del prodotto"* così come individuate nei valori di seguito elencati:

Piatti freddi:

- + 10° Limite di riferimento generale (art 31 DPR 327/80) x conservazione
- + 15° Limite di accettabilità (Foodcode FDA-USDA 1999/2001)x somministrazione

Prodotti stabilizzati/stagionati:

- + 8° + 12° Limite di esercizio x conservazione
- + 20° Limite di accettabilità (Foodcode FDA-USDA 1999/2001)x somministrazione

Piatti caldi: Primi /Secondi a base di carne, pesce, uova

- + 60° Limite di riferimento generale
- + 52° Limite di accettabilità per il consumo

Piatti caldi: Contorni caldi e altri secondi

- + 60° Limite di riferimento generale
- + 45° Limite di accettabilità per il consumo

Il controllo del funzionamento regolare dei termometri in dotazione viene eseguito dal personale nel momento del ricevimento dei contenitori.

Legenda:

Limite di riferimento /di esercizio: è la misura cui tendere per la migliore esecuzione del servizio;

Limite di accettabilità: è il limite da non superare, provoca una segnalazione scritta da parte del gestore della somministrazione al centro di preparazione con conseguente azione correttiva. In caso di limite di accettabilità superato è necessario contattare i responsabili delle cucine per attivare la non conformità.

Il giudizio sulla fruibilità del prodotto è subordinato all'analisi del rischio.

Trasporto pasti: dei pasti deve essere attuato mediante le procedure contenute nel piano di autocontrollo di seguito elencate:

Specifiche della notifica di cui all'art. 6 del REG CE 852/2004

Misure per la pulizia e la sanificazione

Misure di identificazione degli alimenti trasportati (etichette, DDT..)

Documento di ricezione e di consegna (può essere lo stesso DDT con verifica che siano state registrate le temperature di confezionamento).

VALUTAZIONE DELLA DISPERSIONE TERMICA IN FUNZIONE DELLA SICUREZZA E DELLA APPETIBILITA' DEI PRODOTTI

Valori della dispersione termica allo stato attuale e indicazione dei valori adeguati

Si individuano 2 momenti della dispersione termica

1° momento: dal confezionamento all'inizio della somministrazione

la dispersione termica dei prodotti caldi valutata allo stato attuale in questa fase a contenitore chiuso oscilla fra i 2,5°C ed i 5°C e si mantiene ragionevolmente costante nel tempo con oscillazione di +/- 1°C.

I centri di produzione ad elevato numero di pasti prodotti giornalmente hanno evidenziato che, abbreviando i tempi di confezionamento (con attrezzature di mantenimento - forni - e con più persone impiegate nella procedura) si ottiene un netto miglioramento. I sughi e le salse calde se forniti separatamente ed assemblate all'inizio della somministrazione favoriscono il mantenimento delle temperature.

E' opportuno che tra l'ultimazione del prodotto (cottura, assemblaggio piatti freddi etc) e l'inizio della somministrazione non intercorra un tempo superiore alle 3 ore

2° momento: dall'inizio della somministrazione alla fine della somministrazione

la dispersione termica dei prodotti caldi valutata allo stato attuale in questa fase oscilla intorno ai 12°C in modo abbastanza costante.

La dispersione termica dei prodotti è influenzata in entrambi i momenti dalla diversa sensibilità dei prodotti. Occorre che la dispersione termica totale fra i due momenti non superi gli 8-10°.

Modalità per contenere la dispersione termica

Trattasi di identificare modalità che diminuiscano la dispersione termica in relazione alle modalità di utilizzo dei contenitori ed all'organizzazione di lavoro al momento della distribuzione dei pasti. Si elencano al riguardo le principali indicazioni da seguire per l'ottimizzazione delle risorse strumentali e di mano d'opera:

Per evitare la dispersione termica inerente ad alimenti caldi durante la distribuzione può essere utile avvalersi di carrelli termici, con banchi caldi e neutri, almeno per le scuole più numerose comunque oltre i 100 pasti giornalieri.

Inoltre:

- Non aprire i contenitori fino all'arrivo dei consumatori se non per quelle operazioni preliminari ritenute assolutamente necessarie per una migliore fruizione dei pasti preparati e veicolati (aggiunta di sughi, latte, condimento), terminate le quali occorre immediatamente richiudere i contenitori medesimi fino alla fase dello "scodellamento" vero e proprio, che deve essere preceduta, per i "piatti" che lo richiedono, da adeguato mescolamento per una migliore appetibilità del prodotto erogato;
- Omologare le modalità di confezionamento, per quanto possibile, tra i vari centri di produzione (quantità delle porzioni, preporzionatura o no, mozzarelle confezionate o non confezionate ect...);
- Identificare tempi certi in relazione ai tempi necessari alla somministrazione;
- Convogliare quante più unità di personale è possibile nella fase di distribuzione dei pasti per velocizzarne i tempi operativi in relazione al numero di bambini da servire ed alla dislocazione dei locali refettorio nonché *ridurre al minimo il differenziale di tempo tra il confezionamento e la somministrazione*;

INIZIATIVE PER L'OMOGENEITA' DEI COMPORTAMENTI NELLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI GRAMMATURE PREVISTE DAL DISCIPLINARE D'INTESA

ALIMENTI	QUANTITA' IN GRAMMI A CRUDO		
	Nido *	Infanzia*	Primaria/Adulti*
Primi Piatti			
Ravioli	50	70	100
Pasta asciutta	50	70	85
Riso asciutto	50	70	85
Risotto	50	70	85
Pasta (minestra)	35	30	50
Riso (minestra)	35	40	50
Lasagne all'uovo		60	70
Gnocchi di patate		70	100
Secondi Piatti			
Manzo, maiale e tacchino	55	65	80
Petto di pollo	55	65	80
Filetti di pesce bianco	45	80	100
Filetti di pesce panato		80	100
Tonno in scatola		40	60
Prosciutto cotto	35	40	60
Prosciutto crudo		40	60
Bresaola		40	60
Formaggio fresco	35	50	100
Mozzarella	30	50	100
Formaggi stagionati		50	70
Formaggio grana	30	50	70
Uova per frittata pastorizzato	30	50	75
Uova fresche cat A 60/55		1	2
Contorni			
Verdura o Erbe	50	80	100
Insalata	50	70	80
Pomodori	60	70	90
Legumi	30	45	65
Patate	60	80	100
Carote	60	80	100
Purè di patate	40	60	80
Pane	30	40	50
Olio extra vergine di oliva	5	5	5
Formaggio grattugiato per primo piatto grammatura secondo ricetta	5	5	10
Frutta di Stagione	1/4	1/2	1
Budino o Yogurt	1/2	1	1

***Le grammature potranno oscillare per far fronte ad eventuali esigenze nel porzionamento per un massimo del 5%**

ISTRUZIONI PER L'USO

- Primi piatti asciutti: aggiungere la salsa subito prima della somministrazione

- Primi piatti in brodo: aggiungere la pasta o il riso subito prima della somministrazione

LISTA POSITIVA PER OTTIMIZZARE LE PORZIONI DEL NIDO
Tutte le pietanze devo essere somministrate una sola volta

Primi piatti

Dosaggio

Passato di verdure	1 romaiolo scarso cm. 10 profondo 3
Riso	1 romaiolo scarso cm. 10 profondo 3
Gnocchetti sardi	1 romaiolo scarso cm. 10 profondo 3
Chifferi	1 romaiolo scarso cm. 10 profondo 3
Mezze penne	1 romaiolo scarso cm. 10 profondo 3
Fusilli	1 romaiolo scarso cm. 10 profondo 3
Conchiglie	1 romaiolo scarso cm. 10 profondo 3
Sedani	1 romaiolo scarso cm. 10 profondo 3
Tortiglietti	1 romaiolo scarso cm. 10 profondo 3

Secondi piatti

Dosaggio

Prosciutto cotto	1 fetta
Tacchino arrosto	1 fetta e mezzo al cuore del pezzo
Arista arrosto	1 fetta e mezzo al cuore del pezzo
Arrosto di manzo	1 fetta e mezzo al cuore del pezzo
Pollo arrosto	1 pollo per 8 bambini
Frittata al forno	in teglia 50x30 24 porzioni
Mozzarella	1 mozzarella gr 100 per 3 bambini
Petto di pollo	1/4 di petto
Filetti di merluzzo	1 filetto piccolo
Scaloppa di Tacchino e Pollo	1 fetta piccola

Contorni

Dosaggio

Verdure crude	1 romaiolo scarso cm. 10 profondo 3
Verdure cotte	1 romaiolo scarso cm. 10 profondo 3
Purè di patate	1 romaiolo scarso cm. 10 profondo 3
Frutta di stagione	1/4 di porzione
Yogurt gusti vari	1/2 porzione

LISTA POSITIVA PER OTTIMIZZARE LE PORZIONI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA
Tutte le pietanze devono essere somministrate una sola volta

Primi piatti

Dosaggi

Passati di verdure	1 romaiolo 10 profondo 3
Riso	1 romaiolo 10 profondo 3
Pasta	1 romaiolo 10 profondo 3
Ravioli	4/5 per porzione

Secondi piatti

Dosaggi

Bresaola	3/4 fette secondo pezzatura
Prosciutto cotto	1 fetta e 1/2
Fesa di tacchino arrosto	2 fette al cuore del pezzo
Arista arrosto	2 fette al cuore del pezzo
Arrosto di manzo	2 fette al cuore del pezzo
Pollo arrosto	1 pollo per 6 bambini
Frittata al forno	in teglia 50x30 18 porzioni
Uova fresche cat A 55/60	1
Mozzarella	1 mozzarella gr 100 per 2 bambini

Formaggio spalmabile, ricotta,	50 grammi
Petto di pollo	1 fetta
Fuselli di pollo	1 per bambino
Filetti di merluzzo o platessa	1 filetto
Scaloppa di maiale, pollo, tacchino	1 fetta
Tonno	2 cucchiaini da servizio
Cotoletta	1 fetta
Bastoncini di pesce	2 bastoncini

Contorni

Dosaggi

Verdure crude	1 romaiolo 10 profondo 3
Verdure cotte	1 romaiolo 10 profondo 3
Purè di patate	1 romaiolo 10 profondo 3
Frutta di stagione	1/2 porzione
Yogurt o Budino	1 per porzione

LISTA POSITIVA PER OTTIMIZZARE LE PORZIONI DELLE SCUOLE PRIMARIE

Tutte le pietanze devono essere somministrate una sola volta

Primi piatti

Dosaggi

Passati di verdure	1 romaiolo colmo 10 profondo 3
Riso	1 romaiolo colmo 10 profondo 3
Pasta	1 romaiolo colmo 10 profondo 3
Ravioli	6 per porzione

Secondi piatti

Dosaggi

Bresaola	5/6 fette secondo pezzatura
Prosciutto cotto	2 fette
Prosciutto crudo	2 fette
Fesa di tacchino arrosto	3 fette al cuore del pezzo
Arista arrosto	3 fette al cuore del pezzo
Arrosto di manzo	3 fette al cuore del pezzo
Pollo arrosto	1 pollo per 4 bambini
Frittata al forno	in teglia 50x30 15 porzioni
Formaggio Grana	1 fetta (circa 70 gr)
Mozzarella	1 mozzarella bambino
Scaloppa di maiale, pollo tacchino	1 fetta media
Fuselli di pollo	2 per bambino
Filetti di merluzzo	1 filetto
Scaloppine di maiale	1 fetta
Tonno	2 e 1/2 cucchiaini da servizio
Cotoletta	1 fetta
Bastoncini di pesce	3 bastoncini

Contorni

Dosaggi

Verdure crude	1 romaiolo colmo 10 profondo 3
Verdure cotte	1 romaiolo colmo 10 profondo 3
Purè	1 romaiolo colmo 10 profondo 3
Frutta di Stagione	1 per porzione
Yogurt o Budino	1 per porzione

INIZIATIVE PER MIGLIORE L'APPETTIBILITA' DEI PASTI

Valutazioni

L'appetibilità ed il consumo dei pasti sono influenzati da una molteplicità di fattori. Oltre a quelli di carattere pressoché soggettivo (abitudini alimentari, gusti personali, risposta individuale alla frequenza delle proposte ed alla diversa ambientazione ect ...) se ne individuano alcuni di diversa natura, rispetto ai quali è possibile intervenire a livello organizzativo e comportamentale. Tra questi assumono particolare rilevanza i seguenti:

- Orario di inizio consumazione dei pasti: sarebbe indispensabile portarlo per le scuole dell'infanzia dalle ore 12,15 fino alle ore 12,30 e per le scuole primarie alle ore 12,30, anticipando l'orario della merenda mattutina per aumentare il tempo intercorrente tra lo "spuntino" ed il "pranzo" in modo tale che il bambino affronti questo secondo momento di ristorazione con maggiore appetito; in alternativa dovrebbe risultare posticipato l'orario di consumo del pasto;
- Le procedure di accesso alla mensa. E' assolutamente necessario che gli educatori rispettino l'orario stabilito di consumazione dei pasti in modo tale da consentire ai somministratori di operare in regime di sicurezza, garantendo, nel contempo, anche il contenimento, per quanto possibile, della dispersione termica dei prodotti somministrati come puntualizzato anche al punto successivo;
- La presentazione del cibo:
 - temperature
 - analisi sensoriale del consumatore : vista e odore
- La procedura di assemblamento e porzionatura dei piatti:
 - uso dei sughi: quantità e Temperatura
 - uso dei condimenti
- Il comportamento dei docenti. Si ritiene di fondamentale importanza nei confronti dei bambini per la valenza educativa che viene ad assumere . Si rileva, pertanto, la necessità di renderlo più omogeneo e meno soggettivo sulla base delle seguenti indicazioni:
 - Unificando la metodologia di sorveglianza ai tavoli;
 - Evitando iniziative che distraggano i consumatori;
 - Identificando un percorso comune di condivisione o meno del pasto;
 - Evitando un atteggiamento critico pregiudiziale;
 - Codificando il consumo della frutta in momento diverso dal pranzo.

Si conferma l'impossibilità da parte dei centri di produzione di erogare ai docenti alimenti diversi da quelli somministrati ai bambini durante lo svolgimento della mensa, fatta eccezione per coloro che richiedono formalmente di accedere al servizio dietetico personalizzato (vegetariani, motivi religiosi, certificazione medica, dieta in bianco per disturbi transitori entro tre giorni senza certificato medico).

Si rileva l'esigenza di **confrontarsi con la Dirigenza scolastica comunale**, statale e parificata in merito alle indicazioni sopra elencate nonché a quant'altro ritenuto utile per migliorare a tutto campo il servizio di cui trattasi in funzione non solo della sicurezza igienico – sanitaria del prodotto offerto ma anche della maggiore appetibilità di quest'ultimo, intervenendo, pertanto, sul prodotto medesimo ma anche sulla tempistica e sulle condizioni ambientali e comportamentali al momento della consumazione da parte di tutti gli interlocutori in gioco.

PROPOSTE PER VALUTARE LA CONSUMER'S SATISFACTION

- Implementare la verifica ed il controllo alla fase del confezionamento:
 - trattasi di individuare procedure adeguate, personale addestrato e metodi di valutazione condivisi
- Migliorare le procedure di controllo e di verifica all'arrivo dei pasti

- Fare effettuare audit di gradimento nelle scuole dai soggetti preparatori e somministratori
- Elaborare ed utilizzare check list di valutazione del gradimento
- Elaborare ed utilizzare check list sugli avanzi e gli scarti dei pasti
- Definire le modalità operative delle commissioni mensa
- Costruire proposte di coinvolgimento attivo del mondo della scuola

Rosignano Marittimo, li' 12 Novembre 2015

Firmato:
Per il Comune di Rosignano Marittimo:
(Dott.ssa Angela Maria Casucci)

Per le Scuole
Dirigente Scolastico 1° Circolo
(Dott.ssa Daniela Tramontani)

Per il Dipartimento della Prevenzione
Igiene e Sanità Pubblica ASL 6

Dirigente Scolastico 2° Circolo
(Dott. Enzo Magazzini)

ALLEGATO: AL DISCIPLINARE PER LA GESTIONE E LA VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI ROSIGNANO MARITTIMO

SCHEDA DI OSSERVAZIONE

PLESSO SCOLASTICO _____ REFETTORIO(localizzazione)_____

DATA _____ ORA _____

MENU' DEL GIORNO _____

I sottoscritti referenti di plesso della ristorazione scolastica in maniera congiunta hanno rilevato in data odierna Le seguenti **NON CONFORMITA'** riferite:

1) al **PRODOTTO**(specificare il piatto)_____
 sottolineare la caratteristica che si vuole segnalare

Qualità :

LIQUIDO, VISCHIOSO, ASCIUTTO, TROPPO COTTO, POCO COTTO, ACERBO, TROPPO MATURO, FREDDO, NON CALDO, TROPPO CALDO, POCO CONDITO, TROPPO CONDITO; (altro)_____

Quantità : SCARSA, INSUFFICIENTE, ECCESSIVA

Analisi sensoriale :

RIFERITA AL COLORE : SGRADEVOLE

RIFERITA ALL'ODORE : SGRADEVOLE

RIFERITA AL SAPORE : SGRADEVOLE

2) ad **ELEMENTI LOGISTICI E STRUTTURALI** :

specificare per esteso quanto si vuole segnalare

RIFERITI ALL'AMBIENTE _____

RIFERITI AGLI ARREDI _____

RIFERITI ALLE ATTREZZATURE _____

RIFERITI ALLE STOVIGLIE _____

3)a **CARENZE OPERATIVE** :

aggiungere per esteso le operazioni che si vuole segnalare

NELLA SANIFICAZIONE _____

NELLA DISTRIBUZIONE _____

NELL'APPARECCHIATURA /SPARECCHIATURA _____

NELLA GESTIONE DELLE DIETE PERSONALIZZATE _____

CONSIDERAZIONI FINALI :

SOLUZIONE ATTUATA. La non conformità è stata risolta in sede locale

con il centro di preparazione

nel centro di distribuzione

SOLUZIONE NON ATTUATA. La non conformità non è stata risolta

Firma referente somministrazione

Firma referente docenti
