

OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA DURANTE E DOPO LA SOMMINISTRAZIONE

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve osservare le seguenti norme:

- a. lavarsi le mani con sapone liquido prima di apparecchiare i tavoli e prima di iniziare la distribuzione;**
- b. indossare indumenti (camice, grembiule) puliti ed il copricapo, in modo tale che contenga tutta la capigliatura, prima di iniziare il servizio;**
- c. curare l'igiene della propria persona, in particolare delle mani (non avere smalti alle unghie, non indossare anelli, bracciali e orologi, cambiare le divise con frequenza giornaliera, ecc);**
- d. effettuare un accurato lavaggio della frutta;**
- e. apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le bottiglie d'acqua o le caraffe per l'acqua potabile dell'acquedotto;**
- f. le verdure cotte e crude devono essere condite con olio extravergine e sale poco tempo prima della somministrazione ai commensali.**
- g. l'aceto e il limone a fette devono essere messi a disposizione nei plessi per coloro che lo richiedono;**
- h. la distribuzione deve essere svolta con l'ausilio di carrelli neutri su cui andranno collocati soltanto i piatti e il contenitore delle pietanze e di carrelli termici; nell'espletamento del servizio di distribuzione dei pasti, l'Impresa è tenuta all'utilizzo dei carrelli scaldavivande presenti nel locale refettorio. In caso di numero insufficiente di carrelli scaldavivande l'Impresa è tenuta al reintegro degli stessi, ove necessario;**
- i. gli addetti devono indossare guanti monouso per la distribuzione dei pasti;**
- j. la distribuzione delle pietanze deve essere svolta con utensili adeguati;**
- k. la distribuzione deve avere inizio solo dopo che i bambini hanno preso posto a sedere;**
- l. su richiesta dell'Amministrazione Comunale il pane sarà posto sui tavoli solo quando i commensali hanno terminato di consumare il primo piatto;**
- m. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata;**
- n. il personale deve distribuire l'intera quantità di prodotto presente nei contenitori termici;**
- o. la frutta, il gelato, il succo di frutta ed il budino ed eventualmente altri dessert (torta, chiacchiere, panettone, ecc.) devono essere distribuiti solo al termine del pasto;**
- p. al termine del servizio gli avanzi devono essere gettati;**
- q. il personale addetto alla distribuzione deve evitare l'incrocio tra la fase di distribuzione e la fase di sparcchio/pulizia;**
- r. conclusa la distribuzione gli addetti devono indossare un'apposita divisa dedicata esclusivamente alle pulizie.**