

718.1 GENERALITÀ, SCOPO e APPLICABILITÀ

I servizi dell'area laboratori costituiscono un'importante occasione per lo sviluppo dei percorsi di autonomia delle persone più fragili, ai fini dell'inclusione sociale e dell'inserimento lavorativo, oltre che un'occasione di imprenditoria sociale per la Cooperativa. Scopo della presente procedura è stabilire le modalità di programmazione, gestione, verifica dello stato di avanzamento ed eventuale aggiornamento delle attività di gestione produzione pasti di Farsi Prossimo e delle relative responsabilità. La produzione è destinata in prima istanza alla fornitura dei pasti per i servizi interni alla Cooperativa, in secondo luogo a servizi e centri esterni di altri enti.

718.2 DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

PROPOSTA DI SERVIZI PER NUOVI CLIENTI

Il servizio riceve da parte di un potenziale cliente (interno od esterno alla Cooperativa) una richiesta di fornitura pasti. In caso di cliente esterno, a seguito dell'approfondimento della richiesta e dei requisiti del cliente, RDA elabora una proposta scritta di capitolato, a firma del legale rappresentante, che viene discussa con il cliente, modificata ed integrata in base alle specifiche esigenze, e redatta in forma definitiva. La proposta contiene almeno i seguenti elementi: tipologia del servizio; numero minimo e massimo di pasti giornalieri e di giornate alimentari; modalità e tempi di produzione; rispondenza a requisiti; gestione degli approvvigionamenti; modalità di consegna o di produzione presso il cliente e relative specifiche; proposta di un menù tipo dettagliato con grammature, in funzione delle esigenze alimentari dei destinatari e della valorizzazione, per quanto possibile, delle culture culinarie del mondo; offerta economica.

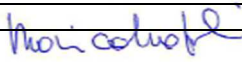
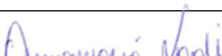
In caso di richiesta di ulteriori modifiche, viene presentata una nuova proposta che tenga conto delle variazioni e integrazioni segnalate. Una volta ricevuta per iscritto l'accettazione da parte del cliente, viene redatto uno specifico contratto contenente il dettaglio della proposta approvata, che viene firmato da entrambi i contraenti. In caso di richiesta proveniente da servizi interni alla Cooperativa, il dettaglio viene condiviso con RDA e/o CCS che ne abbia fatto richiesta, facendo eventualmente riferimento al capitolato d'appalto di riferimento; viene predisposto specifico documento di dettaglio relativo alla fornitura, e la proposta viene recepita per accettazione dal RDA del servizio interessato.

PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI PRODUZIONE

A fronte delle commesse attivate, RDA verifica, anche in collaborazione con l'équipe, con RAM, RIN e ASPP, l'opportunità e i vincoli legati alle diverse produzioni (requisiti, numero dei coperti, ecc...). Definisce quindi una programmazione dell'attività di produzione, consegna ed eventuale distribuzione, prevedendo i relativi turni di lavoro.

APPROVVIGIONAMENTI

L'ordine di approvvigionamento delle derrate è settimanale e avviene mediante apposito programma informatico, che permette una corretta gestione e conservazione delle derrate, delle scorte e della tracciabilità. I prodotti vengono approvvigionati tramite specifica centrale d'acquisto, o, per le derrate ad alta deperibilità o di giornata (latticini, ortofrutta, pane, ecc.), tramite fornitori selezionati di provata serietà ed affidabilità, che garantiscono puntualità nelle forniture e qualità dei prodotti, secondo quanto previsto dalla PG 703.

	NOME	DATA
Preparato da	M. Napoli 	24/05/2021
Approvato da	A. Lodi 	29/06/2021

STOCCAGGIO

Lo stoccaggio delle materie prime è eseguito negli spazi dedicati all'interno dei punti cottura; i prodotti alimentari non deperibili (pasta, riso, scatolame, condimenti, ecc.), sono conservati a temperatura ambiente all'interno di locali freschi, asciutti e ben ventilati; i prodotti alimentari deperibili (formaggi, salumi, carni fresche, ecc.), sono conservati in celle frigorifere e frigoriferi. Verifica, identificazione e conservazione seguono le modalità previste dalla PG 703.

LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI E PRODUZIONE

La lavorazione preliminare degli alimenti crudi di origine animale e vegetale è effettuata in zone appositamente dedicate (o in tempi diversi qualora gli spazi non siano sufficienti), utilizzando attrezzature specifiche e adottando i necessari accorgimenti per evitare contaminazioni crociate degli alimenti già lavorati.

La cottura avviene, nello stesso giorno della loro fruizione, utilizzando tecniche tradizionali finalizzate a preservare il valore nutritivo delle pietanze, la salubrità e la gradevolezza; è escluso il riciclo di cibi cotti in giornate precedenti a quella del loro effettivo utilizzo, a parte le pietanze prodotte e confezionate con la metodologia della linea refrigerata attraverso l'utilizzo di idoneo abbattitore rapido di temperatura.

Tutti i passaggi della procedura seguono le prescrizioni previste dal relativo Manuale HACCP. Ai fini del controllo di eventuali allergeni, gli ingredienti utilizzati per la produzione delle pietanze vengono registrate nel Mod. 7181.

VEICOLAZIONE E CONSEGNA PASTI

I pasti relativi alla singola giornata alimentare, in base alle caratteristiche della specifica fornitura, possono essere predisposti in contenitori sigillati monoporzione, o porzionati in contenitori plurirazione etichettati con i riferimenti della produzione. I pasti vengono inseriti in contenitori isotermici per alimenti per il mantenimento della temperatura adeguata, caldo o freddo, e consegnati quotidianamente in un'unica soluzione in legame refrigerato. La consegna avviene mediante automezzi dedicati, dotati delle caratteristiche previste dalla normativa di riferimento. La verifica e registrazione delle temperature dei pasti in uscita e al ricevimento è effettuata come da Manuale HACCP da operatori adeguatamente formati, come da PG 806. Le temperature vengono registrate sugli appositi moduli.

DISTRIBUZIONE

Presso il centro di destinazione, in base alle caratteristiche della fornitura, la distribuzione dei pasti è curata da una scodellatrice o dal personale del centro, opportunamente formato, secondo le prescrizioni del Manuale HACCP. I pasti per il pranzo vengono distribuiti poco dopo la consegna; quelli relativi alla cena vengono conservati in appositi frigoriferi, e rinvenuti nei forni a disposizione delle strutture.

PULIZIA E SANIFICAZIONE

Al termine di ogni servizio il personale esegue la pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per la preparazione dei pasti e per il loro consumo, delle superfici e della strumentazione utilizzata, come da Manuale HACCP.

Quotidianamente, durante la preparazione dei pasti, vengono prelevati, come previsto dalle norme di legge, campioni testimone per ciascuna pietanza, inseriti all'interno di appositi contenitori sterili per permettere l'analisi in caso di non conformità attribuibili al pasto servito. Periodicamente, o a seguito di richiesta o necessità specifiche, vengono eseguite analisi chimico-fisiche e microbiologiche dei prodotti alimentari, per verificarne i parametri merceologici, organolettici, microbiologici, chimici e chimico/fisici.

DIETE SPECIALI

Eventuali diete speciali devono essere pianificate da una dietista esperta, che, sulla base delle specifiche prescrizioni mediche, predispone i menù adeguati alla patologia.

I pasti legati a diete speciali sono preparati in base alle prescrizioni e confezionati all'interno di contenitori monorazione e monouso; su ciascuno di essi è riportata sia la tipologia di dieta che il nome dell'utente destinatario della medesima, così da renderli immediatamente identificabili.



SELEZIONE E FORMAZIONE DEL PERSONALE

La selezione, formazione e valutazione del personale inserito nell'attività di produzione pasti avviene in conformità a quanto indicato nella PG 601 – Selezione e gestione delle risorse umane. In particolare, il personale è formato e aggiornato nel rispetto delle vigenti norme di legge sia in materia di igiene che di sicurezza.

SODDISFAZIONE DEL CLIENTE

La valutazione della soddisfazione dei destinatari avviene attraverso la raccolta del gradimento dei pasti, mediante strumenti definiti insieme a RDA/CCS dei centri. RDA analizza gli esiti del gradimento e riporta i dati come elementi in ingresso nel riesame annuale della qualità.

718.3 DOCUMENTAZIONE DI RIFERIMENTO

-

- Mod. 7181 – Scheda di produzione pasti
- PG 601 – Selezione e gestione delle risorse umane
- PG 703 – Gestione approvvigionamenti e fornitori
- PG 717 – Gestione Catering
- PG 806 – Tenuta sotto controllo strumenti di misura
- Modulo Controllo Temperature Trasportato