



ALLEGATO E
ELENCO CON
REGOLE COMPORTAMENTALI
SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
COMMISSIONE MENSA

OGGETTO: REGOLE COMPORTAMENTALI PER I VISITATORI NEI CENTRI COTTURA E NEI LOCALI DI RIGOVERNO ANNO SCOLASTICO 2011-2012.

L'ingresso ai locali di produzione (centri cucina e cucina nido d'infanzia) , e nei locali di rigoverno (terminali), è consentito adottando le seguenti regole comportamentali:

- Essere indenni da malattie respiratorie con sintomatologia evidente (tosse,raffreddore, ecc.)
- Lasciare borse, cappotto, giacca, ombrello, ecc. fuori dal locale di rigoverno
- Indossare camice e cuffia e calzare scarpe adeguate con suola antiscivolo (camice e cuffia saranno forniti da Milano Ristorazione)
- Non avvicinarsi ai tavoli di lavorazione e non parlare nelle immediate vicinanze
- Non toccare attrezzature, utensili, alimenti, ecc.
- Non distrarre o intralciare il personale in servizio
- Non effettuare riprese fotografiche o video (fatta eccezione per gli organismi di controllo del Comune di Milano)
- Non sollevare contestazioni al personale in servizio

Sono da considerare visitatori:

- Personale di aziende esterne (manutenzioni, disinfestazione, addetti pulizie aeree, ecc)
- I componenti della commissione mensa
- I genitori o altre persone riconosciute dal "regolamento comunale"
- I genitori dei bambini frequentanti i Nidi d'Infanzia
- Altro personale comunale/statale di ogni livello
- Gli Assistenti Sanitari

Note:

è opportuno sapere che il referente del terminale (o suo delegato) deve:

- Far prendere visione delle regole comportamentali
- Verificare che siano rispettate le regole comportamentali previste; nel caso il/i visitatore/i non voglia/vogliano attenersi a quanto disposto vietare temporaneamente l'accesso e chiamare il Centro Cucina e il Coordinatore (nel caso di gestione esterna del servizio), il Responsabile di Zona (nel caso di gestione diretta del servizio)
- Affiancare il/i visitatore/i per tutta la durata della visita (fatta eccezione per il personale delle Aziende esterne che interviene su richiesta di Milano Ristorazione S.p.A.)
- Assicurarsi che sul terminale di somministrazione ci siano sempre disponibili camici e cuffie ed eventualmente chiedere l'integrazione al Centro Cucina.
- Far registrare l'ingresso ai/dei visitatori (nel registro dei visitatori di Milano Ristorazione)

è opportuno sapere che il Capocuoco (o suo delegato) deve:

- Far prendere visione delle regole comportamentali
- Verificare che siano rispettate le regole comportamentali previste; nel caso il/i visitatore/i non voglia/vogliano attenersi a quanto disposto vietare temporaneamente l'accesso e chiamare immediatamente il Responsabile di Zona
- Affiancare il/i visitatore/i per tutta la durata della visita (fatta eccezione per il personale delle Aziende esterne che interviene su richiesta di Milano Ristorazione s.p.a.)
- Far registrare l'ingresso ai/dei visitatori (nel registro dei visitatori di Milano Ristorazione)