

PROCEDURA OPERATIVA

PO_7.5DTerm

SOMMINISTRAZIONE DIETE SPECIALI

INDICE

1. SCOPO	3
2. APPLICABILITÀ	3
3. MODALITÀ	3
3.1. Documentazione diete speciali	3
3.2. Verifica termobox	4
3.2.1. Diete sanitarie	5
3.2.2. Diete etico religiose	6
3.3. Distribuzione	6
3.4. Distribuzione servizio self service	7
4. RESPONSABILITÀ	8

1. SCOPO

Lo scopo della seguente procedura operativa è quello di stabilire le modalità di distribuzione delle “diete speciali” da somministrare agli utenti che necessitano di un regime alimentare particolare, diversificato dal menù scolastico.

2. APPLICABILITÀ

Questa procedura si applica nei Terminali di somministrazione ove sono presenti utenti affetti da patologie che necessitano di un regime alimentare particolare o per i quali i genitori hanno fatto una scelta etico religiosa che coinvolge anche l'alimentazione.

3. MODALITÀ

Ogni giorno, al momento del ricevimento e della distribuzione del pasto gli operatori devono seguire scrupolosamente le indicazioni previste nella presente procedura.

Tra gli Operatori è individuato il Responsabile della somministrazione diete speciali e un suo Vice, ma tutti gli Operatori devono conoscere la procedura.

3.1. Documentazione diete speciali

All'inizio dell'anno scolastico il centro cucina consegna al Terminale di somministrazione la TAB_7.5AE/02 - Elenco menù diete speciali scolastico, i menù codificati, menù personalizzati, e copia cartacea dell'anagrafica. Durante l'anno scolastico la cucina provvederà ad inviare l'aggiornamento dei documenti sopra elencati.

La consegna di tali documenti viene formalizzata attraverso il MOD_7.5AE/02 – Inoltro Documentazione diete - che adeguatamente firmato in ogni sua parte verrà conservato in originale presso il Locale di produzione e in copia presso il Terminale di somministrazione.

Qualora durante l'anno vi siano inserimenti di nuovi nominativi il centro cucina provvederà all'invio dell' anagrafica singola, accompagnata dall'eventuale menù personalizzato.

I documenti devono essere conservati ordinatamente nell'apposito raccoglitore, presso il Terminale per il tempo di validità del menù in corso, a disposizione di tutti gli operatori; non devono essere esposti né divulgati per garantire la tutela della privacy dell'utente. Sono autorizzati alla presa visione i tecnici dell'Unità di Controllo del Comune di Milano, le autorità sanitarie, il direttore scolastico e il personale di Milano Ristorazione.

In anagrafica devono essere indicati:

- denominazione e indirizzo del Locale di produzione
- denominazione e indirizzo del Terminale di somministrazione
- denominazione dell'utenza
- cognome e nome dell'utente
- classe e sezione
- data validità del certificato medico
- tipologia dieta (sanitaria o etico religiosa)

- categoria dieta
- elenco alimenti da escludere
- descrizione (contiene le note aggiuntive per il Locale e quelle per il Terminale di somministrazione).

In casi particolari, nel campo “descrizione” è presente l’indicazione “ATT” (Attenzione) che determina l’informazione supplementare che specifica in questo caso che le indicazioni riportate di seguito prevalgono sull’elenco degli alimenti da escludere.

La documentazione citata è parte integrante della PO_7.5AE – Preparazione diete speciali – adottata nei Locali di produzione di Milano Ristorazione S.p.A.

In ogni Terminale di somministrazione devono essere esposti:

- il Vademecum Diete speciali, in maniera visibile sia all’interno del rigoverno che nel locale consumo pasto, se necessario anche in più copie.
- il Cartello numeri utili, in maniera visibile nel locale consumo pasto, se necessario anche in più copie (il cartello deve essere richiesto ai Responsabili di Zona di Milano Ristorazione S.p.A.)

3.2. Verifica termobox

Al momento della consegna del pasto, gli operatori, devono verificare che i piatti termosaldati siano integri, le diete consegnate corrispondano a quelle richieste per numero, per tipologia, per nome, e che non contengano alimenti vietati come indicato in etichetta, raffrontandoli con i dati riportati in anagrafica.

Qualora ci fossero delle anomalie il Responsabile del Terminale di somministrazione deve contattare immediatamente il centro cucina di competenza e il Coordinatore per la risoluzione del problema.

A ciascun Terminale di somministrazione sono inviati termobox contenenti “diete fredde” e/o “diete calde”.

Sulla parte esterna del termobox è apposta un’etichetta che riporta le seguenti informazioni:

- denominazione del Terminale di somministrazione
- dicitura “diete fredde” o “diete calde”.

I termobox delle diete calde contengono all’interno un elemento caldo; i termobox con le diete fredde contengono all’interno un elemento refrigerante.

3.2.1. Diete sanitarie

A ciascun utente con dieta sanitaria vengono consegnati 3 piatti monoporzione ciascuno contenente rispettivamente il primo, il secondo ed il contorno; oppure 2 piatti monoporzione nel caso di menù con piatti doppi (piatto unico) identificati con apposita etichetta; la frutta/dessert e la merenda sono sostituiti solo in caso di necessità e consegnate in un sacchetto munito di etichetta identificativa.

Su ciascuna monoporzione/sacchetto viene apposta un' etichetta identificativa riportante le seguenti informazioni:

- denominazione del Terminale di somministrazione
- cognome e nome dell'utente
- classe e sezione
- categoria dieta
- alimenti da escludere.

Sono possibili le seguenti eccezioni:

- erogazione di dieta che prevede l'esclusione di una singola pietanza (es. pesce, lasagne, minestrone di pasta o riso)
 - solo se il menù scolastico del giorno prevede la pietanza da escludere, all'utente verranno consegnati tre piatti monoporzione ciascuno contenente rispettivamente il primo, il secondo ed il contorno, due nel caso di piatti doppi.
- erogazione di dieta per la quale gli alimenti/ingredienti da escludere non sono presenti nel menù scolastico
 - il nominativo dell'utente viene inserito in anagrafica al fine di evitare la somministrazione dell'alimento/ingrediente non ammesso qualora venga previsto il suo impiego nella preparazione di una pietanza (es. risotto agli asparagi)
 - all'utente verrà somministrato il menù scolastico in vigore, e solo qualora venga preparata una pietanza che contenga tale alimento/ingrediente, all'utente verranno consegnati tre piatti monoporzione contenenti rispettivamente il primo il secondo e il contorno, due nel caso di piatti doppi.
- erogazione di dieta con la sola esclusione di tipologie di frutta/dessert
 - il nominativo dell'utente viene inserito in anagrafica al fine di evitare la somministrazione dell'alimento/ingrediente non ammesso qualora venga previsto il suo impiego nella preparazione di una pietanza (es. risotto alle fragole)
 - all'utente verrà somministrato il menù scolastico in vigore, sostituendo solo la frutta/dessert quando necessario, e solo qualora venga preparata una pietanza che contenga tale alimento/ingrediente, all'utente verranno consegnati tre piatti monoporzione contenenti rispettivamente il primo il secondo e il contorno, due nel caso di piatti doppi

3.2.2. Diete etico religiose

Per le diete etico religiose l'alimento sostitutivo viene consegnato in monoporzione o in multiporzione a seconda del numero di richieste.

- Su ciascuna monoporzione viene apposta un' etichetta identificativa riportante le seguenti informazioni:
 - denominazione del Terminale di somministrazione
 - cognome e nome dell'utente
 - classe e sezione
 - categoria dieta.
- Sul contenitore multiporzione è presente un' etichetta riportante le seguenti informazioni:
 - denominazione del Terminale di somministrazione
 - cognomi e nomi degli utenti
 - classi e sezioni
 - categoria dieta.

In deroga a quanto previsto, in caso di confezionamento multiporzione delle diete etico religiose, sulle etichette dei termobox nel riquadro destinato all'indicazione delle diete (riquadro bianco) dovrà essere specificata la/le categoria/e della/e diete etico religiose .

Eventuali variazioni del dessert e della merenda sono consegnate in un sacchetto munito di etichetta identificativa riportante i dati sopra elencati.

3.3. Distribuzione

Tra gli operatori è individuato il Responsabile della somministrazione delle diete speciali e un suo vice.

I bambini che consumano una dieta sanitaria devono sedersi di fianco all'insegnante, qualora l'insegnante non si rendesse disponibile a mantenere la postazione, il Responsabile del Terminale deve darne immediata comunicazione al Responsabile di Zona di Milano Ristorazione S.p.A. che interverrà presso la Direzione didattica.

La loro postazione è differenziata dalla presenza del piatto vuoto, e dall'assenza della frutta/dessert

Non deve essere posizionato il pane agli utenti con dieta sanitaria che prevede il consumo di pane dedicato, o che ne esclude il consumo.

L'utente consumerà il proprio pane, portato nel locale di consumo del pasto previa autorizzazione di Milano Ristorazione S.p.A. richiesta con il MOD_7.5AE/03 – Richiesta di introduzione di alimenti per esigenze particolari. La documentazione citata è parte integrante della PO_7.5AE – Preparazione diete speciali – adottata nei Locali di produzione di Milano Ristorazione S.p.A.

Unica eccezione è l'introduzione di pane per i celiaci che non prevede alcuna autorizzazione.

Per le diete che prevedono delle limitazioni quantitative di pane posizionare solo la quantità prevista.

Per tutti gli utenti con dieta speciale posizionare la frutta/dessert solo dopo l'arrivo dei termobox, in modo da poter verificare eventuali sostituzioni.

Le diete devono essere distribuite quando gli utenti sono seduti.

I piatti monoporzione devono essere aperti dal Responsabile della somministrazione diete, utilizzando le posate di ciascun utente, e il contenuto deve essere trasferito nei piatti di ceramica o in materiale a perdere.

Nel caso in cui una dieta speciale risulti prenotata e/o inviata dal Centro Cucina, ma l'utente non sia seduto al posto a lui dedicato o non si presenti alla linea self-service a ritirare la dieta speciale, il Responsabile somministrazione diete speciali deve immediatamente verificare con l'insegnante che l'utente sia assente, in caso di riscontro positivo buttare il pasto, in caso contrario procedere alla somministrazione come indicato in Procedura.

È vietato somministrare alimenti non autorizzati anche se l'insegnante o altro personale della Direzione didattica interviene, dichiarando di assumersene la responsabilità.

Qualora al momento del consumo del pasto il Responsabile del Terminale di somministrazione verifichi eventuali anomalie/non conformità a carico delle diete speciali deve avvisare tempestivamente il centro cucina e il Coordinatore che provvederanno a quanto di loro competenza.

E' vietato somministrare qualsiasi alimento non specificatamente dedicato all'utente (piatto/sacchetto etichettati), senza aver prima contattato il centro cucina.

In caso di non conformità far pervenire al Responsabile di Zona di Milano Ristorazione S.p.A. il pasto intero o i residui dello stesso.

3.4. Distribuzione servizio self service

Nei Terminali di somministrazione ove la distribuzione del pasto è a self - service il Responsabile della somministrazione diete speciali all'arrivo dell'utente, che dovrà essere all'inizio della fila accompagnato possibilmente dall'insegnante, procederà nello stesso modo consegnando anche il pane nelle quantità previste e la frutta o il dessert.

4. RESPONSABILITÀ

E' responsabilità del personale che opera nel Terminale:

- applicare quanto previsto nella procedura
- segnalare al Responsabile del Terminale le eventuali anomalie/non conformità.

È responsabilità del Responsabile somministrazione diete:

- seguire scrupolosamente le indicazioni riportate nella presente procedura
- segnalare tempestivamente al Responsabile del Terminale di somministrazione le eventuali non conformità/anomalie.

È responsabilità del Responsabile del Terminale di somministrazione:

- acquisire le informazioni e dare indicazioni precise agli operatori per la corretta gestione delle diete speciali
- segnalare immediatamente al Centro cucina e al Coordinatore eventuali anomalie/non conformità
- conservare in caso di non conformità il pasto intero o i residui dello stesso e farlo pervenire al centro cucina
- archiviare la documentazione.

E' responsabilità del Coordinatore :

- verificare la corretta archiviazione della documentazione
- consegnare Responsabile di Zona di Milano Ristorazione S.p.A. i campioni di pasto non conformi.