

PROCEDURA OPERATIVA

PO_7.5DTERM

SOMMINISTRAZIONE DIETE SPECIALI

INDICE

1.	SCOPO	3
2.	APPLICABILITÀ	3
3.	DEFINIZIONI	3
4.	MODALITÀ	4
4.1.	Documentazione diete speciali	4
4.2.	Diete speciali – modalità di invio dal Centro cucina	5
4.2.1.	Diete sanitarie – modalità di invio dal Centro cucina	5
4.2.2.	Diete etico-religiose – modalità di invio dal Centro cucina	5
4.3.	Verifica diete speciali	6
4.3.1.	Verifica diete speciali (monoporzione)	6
4.3.2.	Verifica diete sanitarie (multiporzione)	6
4.3.3.	Verifica diete etico-religiose (multiporzione)	7
4.4.	Somministrazione	7
4.4.1.	Somministrazione (servizio al tavolo)	8
4.4.2.	Somministrazione (servizio self-service)	8
4.4.3.	Condimento contorni crudi	9
5.	RESPONSABILITÀ	10

1. SCOPO

Lo scopo della seguente procedura è quello di definire le modalità di somministrazione delle “diete speciali”.

2. APPLICABILITÀ

Questa procedura si applica nei Terminali di somministrazione ove vengono somministrate diete speciali.

3. DEFINIZIONI

- Dieta speciale: pasto preparato appositamente per gli utenti che per motivi di salute o per scelte etico religiose hanno la necessità di seguire un regime alimentare diversificato dal menù scolastico
- dieta sanitaria: viene richiesta in caso di patologie (allergie, intolleranze, disturbi metabolici, ecc.). Per le patologie gastroenteriche di breve durata (massimo 5 giorni) viene richiesta la dieta leggera temporanea. I nominativi di questi utenti non vengono inseriti in anagrafica diete
- dieta etico-religiosa: viene richiesta per motivi ideologici o religiosi
- menù diete: menù elaborati per le diverse diete speciali richieste con maggiore frequenza
- menù diete personalizzate: menù nominali elaborati per gli utenti la cui dieta speciale non rientra in nessuno dei menù diete. Nel campo note, se necessario, sono indicate importanti informazioni per la produzione e/o la somministrazione
- anagrafica diete, nella quale sono indicati:
 - denominazione e indirizzo del Centro cucina
 - denominazione e indirizzo del Terminale di somministrazione
 - denominazione dell'utenza
 - cognome e nome dell'utente
 - classe e sezione
 - data di inizio e fine validità della dieta speciale
 - tipologia dieta speciale (sanitaria o etico/religiosa)
 - categoria dieta speciale
 - descrizione (sono indicate, se necessario, importanti informazioni per la produzione e/o la somministrazione)
 - condimento contorni (è indicata la tipologia di condimento da utilizzare per i contorni crudi)
 - elementi da escludere
- elenco nominativi con allergie gravi, nel quale sono indicati:
 - denominazione dell'Azienda che somministra i pasti
 - denominazione e indirizzo del Terminale di somministrazione
 - cognome e nome dell'utente con allergia grave
 - classe e sezione
- etichetta identificativa, nella quale sono indicati:
 - denominazione del Terminale di somministrazione
 - cognome e nome dell'utente
 - classe e sezione
 - indicazioni per il condimento dei contorni

- categoria dieta
- alimenti da escludere.

La documentazione citata è parte integrante del Sistema Gestione Qualità di Milano Ristorazione S.p.A.

4. MODALITÀ

Le modalità con le quali deve essere effettuata la somministrazione delle diete speciali sono di seguito descritte.

Tra gli operatori sono individuati, fatta eccezione per i Terminali di somministrazione dove in ragione del numero di pasti è presente un solo operatore, il Referente della somministrazione diete speciali e il suo Vice. In ogni postazione per la somministrazione del pasto deve essere garantita la presenza di una di queste due figure o del Referente del terminale.

Tutti gli operatori, anche se non coinvolti direttamente nella somministrazione delle diete speciali, devono ricevere adeguata formazione in merito alla Procedura Operativa.

4.1. Documentazione diete speciali

All'inizio dell'anno scolastico il Centro cucina invia al Terminale di somministrazione i menù diete, i menù diete personalizzate, l'anagrafica diete e l'elenco nominativi con allergie gravi.

Durante l'anno scolastico il Centro cucina provvederà ad inviare l'aggiornamento dei documenti sopra citati.

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

La documentazione citata è parte integrante del Sistema Gestione Qualità di Milano Ristorazione S.p.A.

I documenti devono essere conservati ordinatamente nell'apposito raccoglitore, per il tempo di validità, a disposizione di tutto il personale che opera nel Terminale di somministrazione; 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 S.p.A..

In ogni Terminale di somministrazione devono essere esposti, in maniera visibile e se necessario anche in più copie:

- sia all'interno del rigoverno che nel locale consumo pasto il Vademecum Diete speciali, che riassume le principali regole per la somministrazione delle diete speciali (il documento, emesso da Milano Ristorazione S.p.A., è parte integrante del Piano di Autocontrollo)
- nel locale consumo pasto il Cartello numeri utili, dove è indicato il nominativo del Responsabile di Zona di Milano Ristorazione S.p.A. e i numeri di telefono da contattare in caso di necessità (il cartello deve essere richiesto ai Responsabili di Zona di Milano Ristorazione S.p.A.).

4.2. Diete speciali – modalità di invio dal Centro cucina

Le diete speciali vengono inviate in termobox identificati con un' etichetta dove è indicata la denominazione del Terminale di somministrazione e la dicitura "diete".

I termobox delle diete speciali calde contengono all'interno un'elemento riscaldante; i termobox delle diete speciali fredde contengono all'interno un'elemento refrigerante.

4.2.1. Diete sanitarie – modalità di invio dal Centro cucina

Per ciascun utente con dieta sanitaria vengono inviati 3 piatti monoporzione ciascuno contenente rispettivamente il primo, il secondo ed il contorno; 2 piatti monoporzione nel caso il menù diete/menu diete personalizzate preveda un piatto unico (es. pizza); 4 nel caso il menù diete/menu diete personalizzate preveda pietanze con crostini.

Sono possibili le seguenti eccezioni:

- le diete sanitarie che rientrano nel menù diete che prevede l'esclusione di pesce vengono inviate, solo nella giornata in cui tale alimento è presente nel menù scolastico, in questo caso per l'utente verranno inviati i 3 piatti monoporzione; 2 piatti monoporzione nel caso il menù diete preveda un piatto unico; 4 nel caso il menù diete preveda pietanze con crostini
- le diete sanitarie per le quali in anagrafica diete/menù diete personalizzate è indicato "non occorre confezionare il pasto", vengono inviate solo nella giornata in cui l'alimento da escludere è presente nel menù scolastico, in questo caso per l'utente verranno inviati i 3 piatti monoporzione; 2 piatti monoporzione nel caso il menu diete personalizzate preveda un piatto unico; 4 nel caso il menu diete personalizzate preveda pietanze con crostini
- le diete sanitarie, che rientrano nel menù diete trito/frullato, possono essere inviate in multiporzione, che saranno identificate con unico documento riepilogativo riportante i medesimi dati dell'etichetta identificativa o accompagnati da un foglio su cui sono attaccate le etichette identificative dei singoli utenti
- le diete leggere temporanee, possono essere inviate in multiporzione, che saranno identificate con unico documento riepilogativo riportante i medesimi dati dell'etichetta identificativa o accompagnati da un foglio su cui vengono attaccate le etichette identificative dei singoli utenti.

La frutta (lavata presso il Centro cucina), la polpa di frutta, il nettare di frutta, lo yogurt e il gelato (di seguito la polpa di frutta e il nettare di frutta saranno denominati dessert) vengono inviati in un sacchetto con apposta l'etichetta identificativa solo nel caso in cui l'utente non può assumere quanto previsto quel giorno dal menù scolastico.

La merenda (se prevista frutta la stessa sarà lavata presso il Centro cucina) viene inviata in un sacchetto con apposta l'etichetta identificativa.

4.2.2. Diete etico-religiose – modalità di invio dal Centro cucina

Per ciascun utente con dieta etico-religiosa viene inviata solo la sostituzione dell' alimento escluso dalla dieta.

L'alimento sostitutivo viene inviato in monoporzione o in multiporzione a seconda del numero di richieste. Nell' eventualità che le diete etico-religiose vengano inviate in multi porzione sulle etichette dei termobox è specificata la/le categoria/e della/e diete etico-religiose e il numero di porzioni contenute.

Il gelato e lo yogurt vengono inviati in un sacchetto con apposta l'etichetta identificativa solo nel caso in cui l'utente non possa assumere quanto previsto quel giorno dal menù scolastico.

La merenda (se prevista frutta la stessa sarà lavata presso il Centro cucina) viene inviata in un sacchetto con apposta l'etichetta identificativa solo nel caso in cui l'utente non può assumere quanto previsto quel giorno dal menù scolastico.

4.3. Verifica diete speciali

Al momento della consegna del pasto, il Referente somministrazione diete speciali, deve verificare che:

- sui termobox sia apposta l'etichetta con indicata la denominazione del Terminale di somministrazione e la dicitura "diete"
- i termobox delle diete speciali calde contengano all'interno un elemento riscaldante; i termobox delle diete speciali fredde contengano all'interno un elemento refrigerante.
- i sacchetti della frutta, dessert, yogurt e gelato, non contengano alimenti vietati, elencati sull'etichetta identificativa, raffrontandoli con i dati riportati in anagrafica diete e nei menù diete/menù diete personalizzate. Per i prodotti confezionati verificare che il termine minimo di conservazione/data di scadenza sia in corso di validità, e gli imballi siano integri
- i sacchetti della merenda non contengano alimenti vietati, elencati sull'etichetta identificativa, raffrontandoli con i dati riportati in anagrafica diete. Per i prodotti confezionati verificare che il termine minimo di conservazione/data di scadenza sia in corso di validità, e gli imballi siano integri.

Qualora emergano delle non conformità il Referente del terminale deve contattare immediatamente il Centro cucina e il Coordinatore.

4.3.1. Verifica diete speciali (monoporzione)

Per le diete speciali consegnate in monoporzione, il Referente somministrazione diete speciali, deve verificare che:

- le monoporzioni siano integre
- le diete speciali consegnate corrispondano a quelle prenotate per numero (anche dei singoli piatti) e per nome
- le monoporzioni non contengano alimenti vietati, elencati sull'etichetta identificativa, raffrontandoli con i dati riportati in anagrafica diete (eccetto per le diete leggere temporanee) e nei menù diete/menù diete personalizzate.

Rimangono valide tutte le indicazioni riportate al punto 4.3.

4.3.2. Verifica diete sanitarie (multiporzione)

Per le diete sanitarie che rientrano nel menù trito/frullato e per le diete leggere temporanee consegnate in multiporzione, il Referente somministrazione diete speciali, deve verificare che:

- le multiporzioni siano integre
- il numero di diete sanitarie consegnate corrisponda a quelle prenotate
- le multiporzioni non contengano alimenti vietati, elencati sull'etichetta identificativa o sul documento riepilogativo, raffrontandoli con i dati riportati in anagrafica diete (eccetto per le diete leggere temporanee) e nei menù diete.

- la pasta delle diete sanitarie prive di glutine sia di formati diversi da quelli utilizzati per le altre diete speciali.

Rimangono valide tutte le indicazioni riportate al punto 4.3.

4.3.3. Verifica diete etico-religiose (multiporzione)

Per le diete etico religiose consegnate in multi porzione, il Referente somministrazione diete speciali, deve verificare che:

- le multiporzioni siano integre
- la/le categoria/e indicate in etichetta dei termobox e il numero di porzioni corrispondano a quanto prenotato
- le multiporzioni non contengano alimenti vietati, verificando i dati riportati in anagrafica diete e nei menù diete.

Rimangono valide tutte le indicazioni riportate al punto 4.3.

4.4. Somministrazione

I bambini che consumano una dieta sanitaria devono sedersi di fianco all'Insegnante (per le scuole d'infanzia dove le insegnanti consumano il pasto su un tavolo separato la postazione dei bambini deve essere comunque sorvegliabile). Qualora l'Insegnante non si rendesse disponibile a mantenere la postazione, il Referente del terminale deve darne immediata comunicazione al Responsabile di Zona di Milano Ristorazione S.p.A.

Tutti gli alimenti devono essere mantenuti all'interno dei termobox fino al momento della somministrazione.

Le monoporzioni devono essere aperte davanti all'utente dal Referente somministrazione diete speciali, utilizzando il coltello dell'utente, e il contenuto deve essere trasferito, utilizzando le posate dell'utente, nei piatti uguali a quelli utilizzati dagli altri utenti.

Le multiporzioni, devono essere aperte con un coltello dedicato, una volta aperte devono essere richiuse con un coperchio. Il contenuto deve essere trasferito, utilizzando utensili dedicati, nel piatto uguale a quelli utilizzati dagli altri utenti.

Gli utenti con dieta speciale devono essere serviti per primi. Quando il menù scolastico prevede minestra, se la stessa è servita al tavolo prima che gli utenti che non consumano una dieta speciale siano seduti, la postazione degli utenti con dieta speciale deve essere presidiata dalla Referente somministrazione diete.

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, la Referente somministrazione diete speciali deve immediatamente verificare 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 scolastica intervengono, dichiarando di assumersene la responsabilità.

E' vietato somministrare qualsiasi alimento non specificatamente dedicato all'utente senza aver prima contattato il Centro cucina.

Qualora durante il consumo del pasto emergano non conformità, il Referente del terminale deve conservare i prodotti/pasti o i residui degli stessi e/o i corpi estranei rinvenuti e avvisare immediatamente il Centro cucina e il Coordinatore.

4.4.1. Somministrazione (servizio tavolo)

Le diete speciali devono essere somministrate quando gli utenti sono seduti.

I crostini devono essere aperti dalla Referente somministrazione diete speciali e aggiunti alla pietanza.

Il gelato lo yogurt o l'eventuale sostituzione devono essere somministrati dalla Referente somministrazione diete speciali dopo che l'utente ha iniziato a consumare il secondo e il contorno.

- La postazione degli utenti che consumano una dieta sanitaria si differenzia da quella degli utenti che consumano il menù scolastico da:
 - la presenza dei piatti vuoti
 - l'assenza della frutta/dessert, che dovranno essere posizionati solo dopo l'arrivo dei termobox, in modo da poter verificare eventuali sostituzioni. Una volta verificata la tipologia di frutta/dessert da somministrare, anche se uguali a quelli previsti per gli altri utenti, devono essere posizionati davanti all'utente e non in contenitori multiporzione
 - in casi particolari dall'assenza del pane o dalla presenza di una porzione ridotta dello stesso.

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 consumo pasto previa autorizzazione di Milano Ristorazione S.p.A. richiesta con il MOD_7.5AE/03 – Richiesta di introduzione di alimenti per esigenze particolari.

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

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

Una volta verificata la tipologia e la quantità di pane da somministrare, anche se uguale a quello previsto per gli altri utenti, deve essere posizionato davanti all'utente e non in contenitori multiporzione.

Il modulo citato è parte integrante della documentazione del Sistema Gestione Qualità di Milano Ristorazione S.p.A.

- La postazione degli utenti che consumano una dieta etico-religiosa si differenzia da quella degli utenti che consumano il menù scolastico da:
 - la presenza del/i piatto/i vuoto/i.

Rimangono valide tutte le indicazioni riportate al paragrafo 4.4.

4.4.2. Somministrazione (servizio self-service)

Per ogni linea self-service deve essere allestita una postazione per la somministrazione delle diete speciali.

I bambini che consumano una dieta speciale devono presentarsi all'inizio della fila accompagnati dall'Insegnante. Qualora l'Insegnante non si rendesse disponibile, il Referente del terminale deve darne immediata comunicazione al Responsabile di Zona di Milano Ristorazione S.p.A.

Gli utenti comporranno il vassoio solo con posate, tovagliolo, bicchiere, ecc.; il Referente somministrazione diete speciali somministrerà tutti gli alimenti, compreso pane (se previsto e nelle quantità previste) e frutta/dessert.

I piatti contenenti i crostini devono essere aperti dalla Referente somministrazione diete e aggiunti alla pietanza.

Il gelato, lo yogurt o l'eventuale sostituzione devono essere somministrati al tavolo dopo che l'utente ha iniziato a consumare il secondo e il contorno.

Rimangono valide tutte le indicazioni riportate al paragrafo 4.4.

4.4.3. Condimento contorni crudi

Sono state individuate 5 tipologie di condimento di seguito elencate:

- condimento standard: se l'utente può assumere olio extravergine d'oliva, aceto e sale (in questo caso condire con olio extravergine d'oliva, aceto e sale)
- escludere olio extravergine d'oliva: se l'utente non può assumere olio extravergine d'oliva (in questo caso condire solo con aceto e sale)
- escludere aceto: se l'utente non può assumere aceto (in questo caso condire solo con olio extravergine d'oliva e sale)
- escludere sale: se l'utente non può assumere sale (in questo caso condire solo con olio extravergine d'oliva e aceto)
- escludere condimento: se l'utente non può assumere olio extravergine d'oliva, aceto e sale o se la sua dieta richiede un condimento particolare che viene aggiunto dal Centro cucina (in questo caso non aggiungere condimenti).

Quando il menù diete/menù diete personalizzate prevede il contorno crudo il Referente somministrazione diete speciali dovrà procedere come di seguito indicato:

- servizio al tavolo:
 - aggiungere alla postazione degli utenti con dieta sanitaria e per gli utenti con dieta etico-religiosa solo se confezionata in monoporzione, un cucchiaino da tavola
 - aprire la monoporzione davanti all'utente
 - condire l'alimento, utilizzando come riferimento per le quantità la TAB_7.5CTERM/01 – Condimento contorni, per dosare il condimento e rimescolare utilizzare il cucchiaino dell'utente
 - trasferire il contenuto in altro piatto come previsto al punto 4.4.
- servizio self-service:
 - dotare la postazione per la somministrazione delle diete speciali di un numero sufficiente di cucchiaini da tavola da destinare ad ogni utente con dieta sanitaria e per gli utenti con dieta etico-religiosa solo se confezionata in monoporzione
 - aprire la monoporzione davanti all'utente
 - condire l'alimento, utilizzando come riferimento per le quantità la TAB_7.5CTERM/01 – Condimento contorni, per dosare il condimento e rimescolare utilizzare il cucchiaino dell'utente
 - trasferire il contenuto in altro piatto come previsto al punto 4.4.

5. RESPONSABILITÀ

È responsabilità di tutti gli Addetti:

- applicare quanto previsto nella procedura
- segnalare al Referente del terminale le eventuali non conformità.

È responsabilità del Referente somministrazione diete speciali:

- applicare quanto previsto nella procedura
- segnalare al Referente del terminale le eventuali non conformità.

È responsabilità del Referente del terminale:

- applicare quanto previsto nella procedura
- acquisire le informazioni e dare indicazioni precise agli operatori per la corretta gestione delle diete speciali
- segnalare al Centro cucina e al Coordinatore eventuali non conformità
- conservare eventuali prodotti/pasti o i residui degli stessi non conformi e/o i corpi estranei rinvenuti
- archiviare la documentazione.

È responsabilità del Coordinatore:

- verificare la corretta applicazione di quanto previsto in procedura
- verificare la corretta archiviazione della documentazione
- consegnare al Responsabile di Zona di Milano Ristorazione S.p.A. eventuali prodotti/pasti o i residui degli stessi non conformi e/o i corpi estranei rinvenuti