

 <b>Comune di Rimini</b> <b>Servizi Educativi</b>	Nome documento: <b>Istruzione per la SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI</b>	Codice documento: <b>I39.07.02</b>
	File di archivio: I39.07.02 Somministrazione Pasti.doc	Data di emissione: <b>8/04/21</b>
		Indice di revisione: <b>1</b>



**Comune di Rimini**  
P.za Cavour, 27 47921 Rimini


**Direzione Servizi alla persona**  
**Settore Educazione**  
via Ducale, 7 47921 Rimini  
Tel. 0541/704264

Istruzione per la

**SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

Sistema Qualità in accordo alla norma UNI EN ISO 9001:2015

Funzione	Tipo di operazione	Nome e Cognome	Firma
Referente Qualità	Redige	Biagio Belmonte	
Direzione	Approva	Massimo Stefanini	
Motivo dell'emissione			

 <b>Comune di Rimini</b> <b>Servizi Educativi</b>	Nome documento: <b>Istruzione per la SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI</b>	Codice documento: <b>I39.07.02</b>
	File di archivio: I39.07.02 Somministrazione Pasti.doc	Data di emissione: <b>8/04/21</b>
		Indice di revisione: <b>1</b>

## 1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Scopo della presente istruzione è descrivere le modalità in base alle quali viene svolta la fase di somministrazione dei pasti ai bambini frequentanti i nidi d'infanzia del comune di Rimini.

## 2 RESPONSABILITÀ E ATTRIBUZIONI

Sono responsabili dell'applicazione della presente istruzione i cuochi, tutto il personale educativo ed ausiliario dei nidi d'infanzia

## 3 MODALITÀ OPERATIVE

La somministrazione dei pasti ai bambini dei nidi d'infanzia prevede:

- predisposizione dei cibi ;
- distribuzione del cibo ai bambini presso ogni singola sezione.

Entrambe le fasi sono riportate nelle tabelle di seguito.

Le modalità di preparazione di pasti sono illustrate nella procedura P39.07.09

### 3.1 PREDISPOSIZIONE DEI CIBI

Cosa si fa	Come si fa
PREPARAZIONE DEI PIATTI	<p>La preparazione dei piatti avviene all'interno della cucina in uno spazio/tavolo di lavoro destinato a tale finalità.</p> <p>Il cuoco predispone il cibo per la distribuzione, ponendolo in appositi contenitori disposti sul carrello, avendo cura di mantenere separati, mediante l'utilizzo di contenitori in acciaio, gli alimenti destinati ad eventuali bambini affetti da allergie alimentari.</p> <p>I carrelli utilizzati sono in acciaio, gli utensili e le stoviglie sono conservati, dopo accurata pulizia e disinfezione, all'interno di armadi chiusi.</p>

### 3.2 3.2 DISTRIBUZIONE E CONSUMAZIONE DEI CIBI


Cosa si fa	Come si fa
TIPOLOGIE DEI PASTI	<p>I pasti , stabiliti dalla Ausl, sono erogati in base alle seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Colazione</b> -ore 9,00- si basa su pane e frutta .Ai lattanti viene dato del frullato di frutta. I piccoli e piccolissimi la consumano al tavolo, i medi e grandi in uno specifico luogo strutturato nella sezione denominato "angolino"</li> <li>– <b>Pranzo</b> -ore 12,00: in base a quanto previsto dalla dieta ; nella sezione dei grandi, per fini educativi, viene estratto un bambino che funge da "cameriere" ed apparecchia i tavoli con l'operatore scolastico, le educatrici e le operatrici scolastiche consumano il pasto con i bambini. Per i medi si procede nello stesso modo ma non viene sorteggiato il "cameriere". I piccoli e piccolissimi consumano i pasti al tavolo senza la partecipazione delle educatrici e delle operatrici scolastiche, i lattanti invece vengono nutriti dalle educatrici e dalle operatrici</li> <li>– <b>Merenda</b> -ore 15,00: è rivolta ai soli lattanti ed è a base di yogurt</li> </ul>

 <b>Comune di Rimini</b> <b>Servizi Educativi</b>	Nome documento: <b>Istruzione per la <b>SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI</b></b>	Codice documento: <b>I39.07.02</b>
	File di archivio: I39.07.02 Somministrazione Pasti.doc	Data di emissione: <b>8/04/21</b>
		Indice di revisione: <b>1</b>

<b>DISTRIBUZIONE E CONSUMAZIONE DEL PRANZO</b>	<p>I pasti sono distribuiti all'interno delle singole sezioni. I tavoli adibiti al pasto sono sottoposti a regolare pulizia e disinfezione prima di essere apparecchiati e dopo il pasto. Le tovaglie sono sostituite ad ogni pasto.</p> <p>I bambini, prima di consumare il pasto sono accompagnati a turno a lavarsi le mani e sono muniti dei bavaglino che fanno parte del loro "corredo" personale, poi si siedono attorno ai tavoli già apparecchiati. I cibi sono portati in tavola dalle ausiliarie che prima di compiere tale azione cambiano i grembiuli e si muniscono di cuffia e guanti.</p> <p>La porzionatura e distribuzione degli alimenti è effettuata dalle ausiliarie le quali che hanno particolare attenzione alla somministrazione ai bambini affetti da allergie. La metodologia e le fasi di accettazione e distribuzione di tali pasti è specificamente individuata dall'Ausl che indica le modalità di ricevimento della dieta, la sua distribuzione e l'assistenza al pasto.</p> <p>Il personale scolastico quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ addetti della cucina,</li> <li>▪ addetti della distribuzione dei pasti,</li> <li>▪ educatori</li> </ul> <p>registrano su appositi moduli elaborati e forniti dall'Ausl lo svolgimento delle attività relative alla preparazione e la somministrazione dei pasti apponendo la loro firma per indicare il corretto svolgimento.</p> <p>I bambini sono aiutati, in base alle esigenze legate alle fasce d'età, dalle educatrici e dalle operatrici scolastiche.</p> <p>Al termine del pasto i bambini sono nuovamente accompagnati, a turno, a lavarsi le mani.</p> <p>Il comportamento del bambino rispetto all'assunzione del cibo è registrato su M39.07.18 appeso sulla porta dell'aula perché i genitori possano prenderne visione con facilità.</p>
--	--

### 3.3 PASTO VEICOLATO

<p>Per pasto veicolato si intende il pasto predisposto dalla cucina di un altro plesso</p>	
<b>DISTRIBUZIONE PASTO VEICOLATO</b>	<p>Il pasto è preparato, con le medesime metodologie dei pasti consumati all'interno del plesso, presso la cucina di un plesso vicino.</p> <p>Sono rispettati con accuratezza tutte le precauzioni per l'igiene ambientale e personale.</p> <p><b>PASTI CALDI</b>- sono cucinati immediatamente prima del riempimento dei contenitori; sono trasportati in contenitori termici muniti di presa di corrente (sono collegati dall'aiuto cuoco alla corrente al momento di entrata in servizio) perché siano alla temperatura corretta al momento del riempimento.</p> <p>Il cuoco deve segnare su apposito modulo M39.07.29 (allegato ai pasti) l'ora del riempimento dei contenitori. La consegna dei contenitori deve avvenire entro un'ora per limitare il più possibile la variazione di temperatura dei cibi.</p> <p>Se la consegna avviene in tale limite di tempo il responsabile del ricevimento del pasto effettua, prima della somministrazione, un</p>

 <b>Comune di Rimini</b> <b>Servizi Educativi</b>	Nome documento: <b>Istruzione per la <b>SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI</b></b>	Codice documento: <b>I39.07.02</b>
	File di archivio: I39.07.02 Somministrazione Pasti.doc	Data di emissione: <b>8/04/21</b>
		Indice di revisione: <b>1</b>

	<p>controllo visivo e organolettico. Se accidentalmente la consegna avviene oltre l'ora, il responsabile del ricevimento, oltre al controllo visivo ed organolettico, deve procedere al controllo delle temperature (che deve rispettare i valori tabulati riportati nel regolamento fornito dall'Ausl e che sono indicate in vista nel luogo dedicato alla somministrazione delle portate e dove vengono distinte gli intervalli di temperature ed i corrispondenti comportamenti da adottare per piatti caldi, freddi deperibili). Della correttezza della consegna il responsabile del ricevimento deve dare atto sul modulo che accompagna i pasti (M39.07.29). Qualora la temperatura dei pasti non sia adeguata (ci si basa sulla tabella delle temperature di riferimento per l'accettazione dei pasti) o i cibi all'esame visivo ed organolettico risultino non adeguati questi sono respinti; immediatamente si provvede a porre in atto l'intervento di emergenza per l'erogazione dei pasti e viene aperta una non conformità.</p> <p>PASTI FREDDI – sono prelevati dal frigorifero immediatamente prima di essere posti in appositi contenitori coibentati corredati di tavolette refrigeranti per garantire il mantenimento della temperatura. Successivamente la procedura posta in atto è la medesima che si utilizza per i pasti caldi.</p> <p>Per la porzionatura e la somministrazione sia dei pasti caldi sia dei pasti freddi si procede come per i pasti cotti direttamente all'interno dei plessi</p>
--	---

### 3.4 REVISIONE PERIODICA

Le fasi che riguardano la preparazione dei piatti e la loro consumazione sono sottoposti a revisione periodica e discusse nell'ambito di riunione di collettivo, in tale occasione vengono esaminate:

- Le problematiche emerse
- Miglioramenti e semplificazioni da adottare
- Variazioni delle direttive dell'Ausl

Una verifica periodica annuale avviene sempre all'inizio dell'anno scolastico; revisioni periodiche saranno effettuate in ogni caso si presenti una variazione nell'organizzazione e nella strumentazione utilizzata.

### 3.5 ALLEGATI

Documento	Responsabile archiviazione	Luogo archiviazione	Periodo conservazione
M39.07.18	Ogni educatore	Ufficio di plesso	1 anno
M39.07.29	Il cuoco	Ufficio di plesso	3 mesi