



## SINTESI DELLA PROCEDURA OPERATIVA PER IL RITIRO, TRASPORTO, CONSERVAZIONE E RIDISTRIBUZIONE DEI PASTI

- Al termine della distribuzione del pasto agli alunni, gli operatori della mensa – controllata la T° - travasano i cibi caldi contenuti nelle gastronorm solo in parte utilizzate in gastronorm destinate alla “mensa solidale” (una gastronorm per ciascuna tipologia di alimento) ed inseriscono queste ultime gastronorm e quelle eventualmente risultanti intonse, nel contenitore termico riscaldante (che, precedentemente acceso, deve aver raggiunto una T° di almeno 70/80°C). I prodotti da servire freddi sono invece inseriti in contenitori isotermitici dotati di siberini/panetti di ghiaccio.
- Gli operatori della mensa indicano su ogni GN il contenuto ed il n° di porzioni. Sarà cura del personale della mensa smaltire le eccedenze alimentari la cui temperatura dovesse risultare non conforme.
- Il personale del Banco Alimentare provvede alla rilevazione delle temperature al cuore del prodotto (**≥60°C al cuore del prodotto per i cibi caldi, ≤10°C per i cibi freddi**) e ritira solo i cibi con T° conforme.
- Il personale del Banco Alimentare trasporta i prodotti freddi (contenuti in contenitori isotermitici con siberini) ed i contenitori termici riscaldanti con le gastronorm con il cibo caldo raccolto nelle scuole all’Ente beneficiario per la “mensa solidale”.
- L’ente beneficiario, verifica T° e quantità dei cibi ricevuti. I cibi freddi vengono posti in cella frigorifera. I cibi caldi, se in quantità sufficiente per la mensa serale, vengono mantenuti nelle casse termiche riscaldanti, riaccese, fino al momento della mensa. Se invece i cibi ricevuti devono essere consumati il giorno successivo, le gastronorm devono essere poste in un abbattitore per l’abbattimento della T°.
- Per la distribuzione dei pasti nella mensa solidale, i cibi estratti dalle casse termiche e/o quelli estratti dall’abbattitore devono essere riscaldati fino ad una T° **≥ 75°C al cuore del prodotto** per almeno 15 minuti.