



- ~~Lieve: temperatura compresa tra +10°C e +11°C: è necessario che l'operatore avvisi verbalmente la cucina in merito a tale non conformità. La preparazione può essere somministrata.~~
- ~~Media: temperatura compresa tra +11,1°C e +12°C: è necessario compilare l'apposito modulo delle non conformità e trasmetterlo a RDU il quale avrà cura di inoltrarlo a RGS. Il pasto può essere somministrato.~~
- ~~Grave: temperatura maggiore di +12°C: è necessario compilare l'apposito modulo delle non conformità e trasmetterlo a RDU il quale avrà cura di inoltrarlo a RGS. Il pasto non può essere somministrato. E' necessario richiedere immediatamente a RDU un pasto sostitutivo.~~

## **DISTRIBUZIONE**

La distribuzione dei pasti può avvenire tramite una delle seguenti modalità:

### **Distribuzione self service:**

Pasti da servire caldi: i piatti realizzati sono trasferiti dagli operatori nelle vasche gastronom che a loro volta sono posizionate nel banco (scaldavivande) prima della distribuzione avendo cura di controllare che:

- l'acqua sia sufficientemente preriscaldata in modo da preservare una temperatura dei cibi superiore a +60°C;
- durante il mantenimento a caldo le vasche gastronom siano chiuse con apposito coperchio;

Pasti da servire freddi: i piatti vengono trasferiti nei banchi refrigerati, laddove presenti, ad una temperatura idonea fino al momento del consumo da parte dell'utente. Quando il banco refrigerato non è presente, i prodotti devono essere mantenuti nelle casse/celle o frigoriferi refrigeranti, munite di tavolette eutettiche/ghiaccio e comunque non devono superare i +10°C.

### **Distribuzione mediante carrello:**

Pasti da servire caldi: L'operatrice addetta colloca i pasti caldi su apposito carrello. La distribuzione deve avvenire immediatamente in modo da preservare una temperatura dei cibi superiore a +60°C.

Pasti da servire freddi: L'operatrice addetta colloca i pasti freddi su apposito carrello. La distribuzione deve avvenire immediatamente in modo da preservare una temperatura dei cibi inferiore a +10°C.

## **ACCETTAZIONE E DISTRIBUZIONE DIETE SPECIALI**

In fase di accettazione dei pasti provenienti dalla CU.CE, l'operatore addetto adeguatamente formato deve verificare che:

- siano presenti tutte le diete ordinate con le rispettive etichette identificative riportanti destinazione e destinatario
- siano idonee ai certificati / prospetti diete.

In fase di distribuzione, l'operatore addetto può avvalersi della collaborazione degli insegnanti al fine di identificare il soggetto a regime alimentare speciale.