

Asilo Infantile di Affori.

Scuola Materna Paritaria

Ente morale privato (DGR 3512- 8.10.91)

ALLEGATO N.3

Piano preparazione e distribuzione dei pasti

L'Associazione Asilo Infantile Affori - scuola dell'Infanzia e nido "Zucchero Filato" - è dotata di una cucina interna, con autorizzazione sanitaria rilasciata da ASL di Milano n. 00717 del 12/11/01 e con *segnalazione certificata inizio/modifica attività* (SCIA) del 03/12/2013.

Tutte le lavorazioni si svolgono in loco, senza alcuna lavorazione esterna.

Il personale interno si occupa in toto del servizio: dall'approvvigionamento, alla preparazione e distribuzione dei pasti, seguendo tutti gli adempimenti previsti dalla Legge n. 193 (HACCP).

Tuttavia ci si avvale della collaborazione della "ditta Marazzi sas" per la definizione del Programma di Autocontrollo Aziendale per l'organizzazione del manuale e per la formazione del personale.

Al servizio mensa accedono persone iscritte all'asilo nido, alla scuola dell'infanzia e tutto il personale scolastico.

La cuoca e l'aiuto cuoca sono addette alla preparazione dei pasti sia per il nido (approssimativamente 26) che per la scuola dell'infanzia (approssimativamente 100).

Sono forniti alle famiglie due tipologie di menù: primavera - estate; autunno - inverno.

La fornitura dell'acqua proviene dall'acquedotto che serve la zona del comune di Milano e rispetta quanto stabilito dal D.Lgs31 del 02/02/2001

Annualmente viene effettuata un'analisi microbiologica i cui referti sono allegati al Piano di Autocontrollo.

La scuola cura con la massima attenzione i parametri qualitativi della cucina, verifica e pianifica la manutenzione e la messa a norma degli impianti. Pone particolare attenzione alle esigenze di soggetti allergici o intolleranti - debitamente segnalati con autocertificazione delle famiglie - che di volta in volta si rendono evidenti.

Per quanto riguarda il regolamento *CE 1169/2011 - indicazione sulla presenza di allergeni:*

"le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di riferimento della cucina".

La preparazione dei pasti avviene in cucina in base al menù impostato.

La cuoca e l'aiuto cuoca - prima di iniziare le operazioni di lavorazione - lavano le mani e gli avambracci, indossano camice, grembiule, cuffia, guanti e calzature idonee.

Prima di qualsiasi operazione vengono preventivamente pulite le zone esposte.

Al termine della cottura degli alimenti la cuoca controlla la temperatura al cuore del prodotto.

I bambini dell'asilo nido vengono serviti per primi.

La preparazione dei pasti avviene nella cucina posta al piano seminterrato.

Il cibo viene immediatamente trasportato al piano del nido, servendosi di un montacarichi adiacente. Il personale ausiliario utilizza, per tale operazione, un carrello in acciaio sul quale vengono depositati i contenitori coperti con coperchio o pellicola trasparente o carta stagnola.

La somministrazione dei pasti, e delle merende pomeridiane, avviene da parte di ausiliari ed educatrici - con indosso grembiule, cuffia e guanti - negli spazi destinati al consumo per l'asilo nido.

Asilo Infantile di Affori.

Scuola Materna Paritaria

Ente morale privato (DGR 3512- 8.10.91)

Agli atti è depositato il certificato di conformità (n. IT03/0946) rilasciato da Milano Ristorazione per la preparazione, confezionamento e consegna dei pasti veicolati per la ristorazione scolastica conforme ai requisiti di: ISO9001/UNI EN ISO9001:2000

Di seguito si specificano i responsabili dell'industria alimentare:

- Ricevimento/stoccaggio degli alimenti: cuoca
- Pulizia di attrezzature e locali: cuoca
- Igiene del personale: direttrice
- Gestione del rapporto tempo/temperatura: cuoca
- Responsabile della compilazione del piano di autocontrollo: direttrice
- Responsabile di coordinamento intermedio: direttrice
- Responsabile dell'industria alimentare: cuoca
- Il gruppo di lavoro si complementa con i consulenti della ditta Marazzi

La ditta Marazzi, in data 22/6/2007, conferma che nell'ambito dell'applicazione del Piano di Autocontrollo (presente nell'archivio della scuola) si è tenuto conto dell'Asilo Nido presente.

Milano 27 Novembre 2017

Il Legale Rappresentante

