

LINEE GUIDA PER I LOCALI DI REFEZIONE SCOLASTICA

Cucina, dispensa e refettorio sono i locali ritenuti indispensabili per il servizio della ristorazione scolastica.

L'organizzazione scolastica, orientata verso il tempo pieno o prolungato, comporta la necessità di offrire il servizio di ristorazione.

Le tecnologie di produzione, la poca adattabilità degli edifici scolastici esistenti, il dimensionamento delle risorse umane disponibili per l'effettuazione dei servizi orientano verso il pasto trasportato con conseguente modifica dei criteri di valutazione igienico sanitaria a tutela del fruitore del servizio.

REQUISITI

I refettori in cui si svolge la somministrazione degli alimenti devono avere in linea generale :

- Areazione e illuminazione adeguata;
- Zoccolo lavabile alle pareti di almeno 1,5 mt ;
- Pavimenti in materiale lavabile e disinfettabile;
- Lavello per l'erogazione dell'acqua potabile.

DIMENSIONI DEL REFETTORIO:

ideale: 1 mq. per ogni alunno in unico turno di refezione

In doppio turno di refezione

SCUOLE MATERNE	se 1 sez	mq/0,67 ; se più sez.	mq/0,40
SCUOLE ELEMENTARI			mq/0,70
SCUOLE MEDIE inf. e sup.			mq/0,50

riferimenti normativi: D.M. 18/12/1975

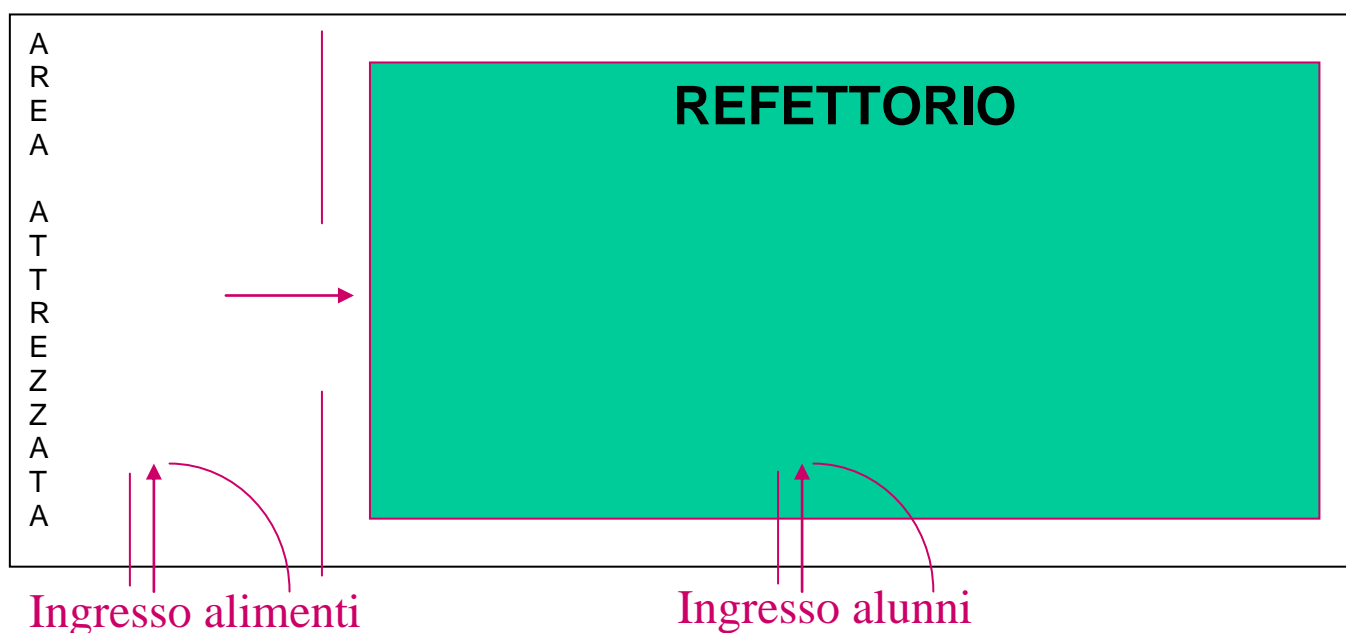
La Somministrazione degli alimenti può avvenire con le seguenti modalità:

RISTORAZIONE IN PLURIPORZIONE

REQUISITI TECNICO-STRUTTURALI:

LOCALE DOVE AVVIENE IL PORZIONAMENTO CON :

- PIANO DI APPOGGIO FACILMENTE LAVABILE E DISINFETTABILE
- LAVELLO, EROGATORE DI SAPONE LIQUIDO, ASCIUGAMANI A PERDERE,
- RETINE ANTINSETTO ALLE FINESTRE,
- FRIGORIFERO,
- ARMADIO CHIUSO PORTA STOVIGLIE E MATERIALE PER LA REFEZIONE;
- PUNTI PRESE ELETTRICHE PER COLLEGAMENTO CARRELLI TERMICI O SCALDAVIVANDE.
- IL LOCALE RIVESTITO ALLE PARETI IN MATERIALE LAVABILE E DISINFETTABILE FINO A MT. 2 DEVE ESSERE DIRETTAMENTE COLLEGATO AL REFETTORIO, CON ACCESSO PROPRIO INDIPENDENTE



RISTORAZIONE IN MONOPORZIONE

REQUISITI TECNICO-STRUTTURALI

Una parete del locale refettorio con rivestimento lavabile e disinfettabile fino a 2 mt. Dovrà essere attrezzata con:

- Armadio ad ante chiuse porta stoviglie e materiale per la refezione, piani di appoggio
- Prese elettriche per contenitori termici
- Lavello per erogazione acqua potabile



LE STOVIGLIE

SE SI USANO STOVIGLIE NON A PERDERE:

- LAVAGGIO POSSIBILMENTE CON LAVASTOVIGLIE E/O LAVABICCHIERI
- LE STOVIGLIE PULITE DEVONO ESSERE STOCCATE IN APPOSITI ARMADI CHIUSI
- **ASSOLUTAMENTE DA EVITARE L'USO DI STOVIGLIE PORTATE DA CASA PULITE E RIPORTATE POI A CASA SPORCHE.**

SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI PER GLI ADDETTI ALLA DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

In qualsiasi tipologia di refezione sono previsti per gli addetti alla fase di somministrazione:

- Spogliatoio con armadietti individuali per il deposito dell'indumento pulito, da utilizzare solo durante la fase di somministrazione;
- Servizio igienico dotato di bagno e antibagno con lavello, posto nell'antibagno, ad erogazione d'acqua non manuale e porta di accesso automatica.

Nel caso di **RISTORAZIONE IN PLURIPORZIONE e RISTORAZIONE IN MONOPORZIONE**, è sufficiente il rilascio di un parere di idoneità dei locali o una certificazione sanitaria.

GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

Chiunque e in qualunque fase , opera con gli alimenti è tenuto a predisporre procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP, comprese le procedure di verifica ai sensi del regolamento (CE) 852/2004.

L'Autocontrollo deve essere predisposto e attuato anche nella sola fase di trasporto e somministrazione.

GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

Si avvale di semplici strumenti quali:

- Controllo delle temperature di trasporto e conservazione (65 °C per alimenti da consumare caldi , 4 °C per alimenti freddi deperibili etc);
- Protocollo di sanificazione adeguato dei locali e delle attrezzature;
- Igiene del personale e adeguata formazione dello stesso nell'ambito dell'igiene degli alimenti e dei comportamenti da adottare per prevenire eventuali contaminazioni

GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

E' OPPORTUNO CONSERVARE IN FRIGORIFERO, ALMENO PER 24-48 ORE, UN CAMPIONE PER TIPO DI ALIMENTO DISTRIBUITO GIORNALMENTE, PER LE VERIFICHE NECESSARIE NEL CASO DI EPISODI DI TOSSINFEZIONE ALIMENTARE.

ADDETTI ALLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE

- Adeguata formazione sull'igiene personale e degli alimenti
- Uso di sopraveste di colore chiaro e di copricapo durante la distribuzione degli alimenti.

NUTRIZIONE E RISTORAZIONE COLLETTIVA

Valutazione dietetico-nutrizionale.

La valutazione dietetico-nutrizionale dei menù offerti alle scuole viene effettuata dal SIAN, su richiesta, presentando una richiesta contenente:

- Menù completo di grammature dei singoli alimenti e condimenti;
- Fascia di età a cui i pasti sono offerti;
- Tipi di alimenti utilizzati (freschi, congelati, surgelati, disidratati, etc.)