



IL CICLO PRODUTTIVO DEL PASTO: DALLA PRODUZIONE AL SERVIZIO

Cesano Boscone, 21 Aprile 2021

Feed the future

PRODUZIONE PASTI PER IL COMUNE DI CESANO BOSCONI

Locali utilizzati:

- ✓ Magazzino derrate + celle di stoccaggio
- ✓ Reparti produttivi: piatti freddi + carni + verdure
- ✓ Zona cottura e confezionamento
- ✓ Spedizione
- ✓ Zona lavaggio
- ✓ Stoccaggio prodotti chimici e materiale a perdere

Tipologia di produzione: espressa giornaliera con legume fresco caldo (cibi caldi T 60-65°C cibi freddi T 10 °C). Pasti confezionati in multi porzioni ad eccezione delle diete e pasti domiciliari che sono in confezione monodose.

Utenze gestite: materne + elementari + dipendenti comunali

Elenco dei terminali gestiti: 4 scuole infanzia + 5 scuole primarie + 1 mensa dipendenti comunali + Servizio consegna pasti domiciliari

Volumi pasti: circa 1500 pasti/giorno

Quantità merci indicativa: pasta/riso 120 kg, carne 135 kg, salumi 100 kg, formaggi 60 kg, pesce surgelato 150 kg, verdure cotte 150 kg, verdure crude 80 kg, frutta 200 kg

Orari di attività: dalle 6,00 alle 15,00 con turni differenziati a seconda della mansioni



CICLO PRODUTTIVO

FASI OPERATIVE



PROCESSI E ATTIVITA' DI SUPPORTO



ORDINI, RICEVIMENTO MERCI E MATERIALI, STOCCAGGIO MATERIE PRIME

- ✓ Elenco materie prime + previsioni del numero utenti + grammature + menu + ricette = Sviluppo ordini
- ✓ Piano consegne
- ✓ Ricevimento e stoccaggio prodotti o materiali
- ✓ Stoccaggio food: T controllata o T ambiente
- ✓ Deposito materiale a perdere + deposito prodotti chimici
- ✓ Stoccaggio dedicato per prodotti dietetici
- ✓ Controlli alla consegna (quantità – qualità – scadenza) + controlli in fase di stoccaggio



PRODUZIONE

lavorazioni a crudo

- ✓ **Programmazione** lavorazioni in base al menu e ai volumi suddivisi
- ✓ **Locali dedicati e attrezzature specifiche:** tavoli di lavoro + taglieri e coltelli dedicati + affettatrici + frigoriferi o celle stoccaggio per conservazione
- ✓ **Tipologie di Lavorazioni a crudo:**
- ✓ taglio carni + scongelamento prodotti congelati + macinatura + lavaggio verdure da consumare crude + taglio salumi o formaggi (carni sottovuoto in tagli anatomici + pesce in filetti congelati + uova liquide pastorizzate)
- ✓ **Preparazioni complesse:** preparazioni impasti + formatura (carne o pesce impanato o gratinato, crocchette, etc..)
- ✓ **Conservazione dei prodotti semilavorati** a T di frigorifero 0-4°C
- ✓ Conservazione della **rintracciabilità** di tutti gli ingredienti utilizzati



PRODUZIONE

cotture

- ✓ **Tipologia di cotture:** bollitura pasta e riso, cottura di sughi, minestre di verdura, cottura di secondi piatti e verdure cotte
- ✓ **Attrezzature utilizzate:** forni + cuocipasta + bollitori + brasiere + fuochi + abbattitore
- ✓ **Preparazioni anticipate** (arrosti) fase di raffreddamento rapido di temperatura da 60 °C a T inf. 10°C
- ✓ **Controlli** sulla T di cottura + abbattimento + riattivazione prodotti raffreddati



CONFEZIONAMENTO

- ✓ **Riempimento** delle gastronorm di acciaio con le diverse tipologie di prodotti cotti/crudi
- ✓ **Eventuale conservazione** a caldo o a freddo
- ✓ **Immissione contenitori termici per la veicolazione**
- ✓ **Piano di confezionamento:** orari differenziati e progressivi in funzione del consumo del pasto da parte delle varie scuole
- ✓ **Controlli:** rilevazione della T dei cibi al confezionamento
- ✓ **Conservazione del pasto test** rappresentativo della produzione giornaliera



DIETE SPECIALI

- ✓ **Volume giornaliero:** circa **250 pasti dietetici** di cui 100 diete sanitarie e 150 diete per regime etico religioso
- ✓ **Dietista** – raccolta dati e certificati – elaborazione menu specifici – predisposizione giornaliera report produzione + etichette nominative per la confezione del pasto monorazione
- ✓ **Diete sanitarie:** Utilizzo di prodotto specifici + controllo etichette alimenti
- ✓ **Lavorazione e cotture in zona dedicata**
- ✓ **Confezionamento** in vaschette termosaldate e etichettatura
- ✓ **Diete a rischio vita:** tutte le componenti del pasto confezionate
- ✓ **Diete non a rischio vita:** confezionato solo il componente a rischio
- ✓ **Controlli:** modulo di controllo diete speciali



Centro Pasti: C.P. CESANO BOSCONONE (MI)

Cliente: comune cesano boscone

Struttura: 1 MATERNA SARAGAT

Giorno: Giovedì Settimana: 2

Menu Base del Giorno: MATERNA AUT. INV_CESANO BOSCONONE

Piatti Menu Base del Giorno: Pasta all'olio e parmigiano, petto di pollo al forno, Fagiolini all'olio, Pane

Refettorio: Turno:

NOME UTENTE	CLASSE	DIETA	TIPO PIATTO	NOME PIATTO	PREP.	CONF.	DISTR.
BIANCO MENU		Diet MENU BIANCO	Primo piatto	Pasta all'olio			
BIANCO MENU		Diet MENU BIANCO	Secondo piatto	petto di pollo agli aromi			
BIANCO MENU		Diet MENU BIANCO	Contorno	Patate /CAROTE			
BIANCO MENU		Menu Standard	Pane	Pane			

TRASPORTO

- ✓ **Utilizzo di automezzi** con autorizzazione al trasporto di alimenti
- ✓ **Programmazione delle consegne** con piano trasporti
- ✓ **Indicazione dell'orario di partenza** dei mezzi in funzione del consumo del pasto
- ✓ **Uscite differenziate** in base alle diverse utenze. Attualmente vengono eseguiti 2 giri per infanzia e 6 giri per primaria nella fascia oraria dalle 11,00 alle 13,15
- ✓ **Consegna sul terminale** con congruo anticipo per consentire i **controlli e le fasi preparatorie al pasto**



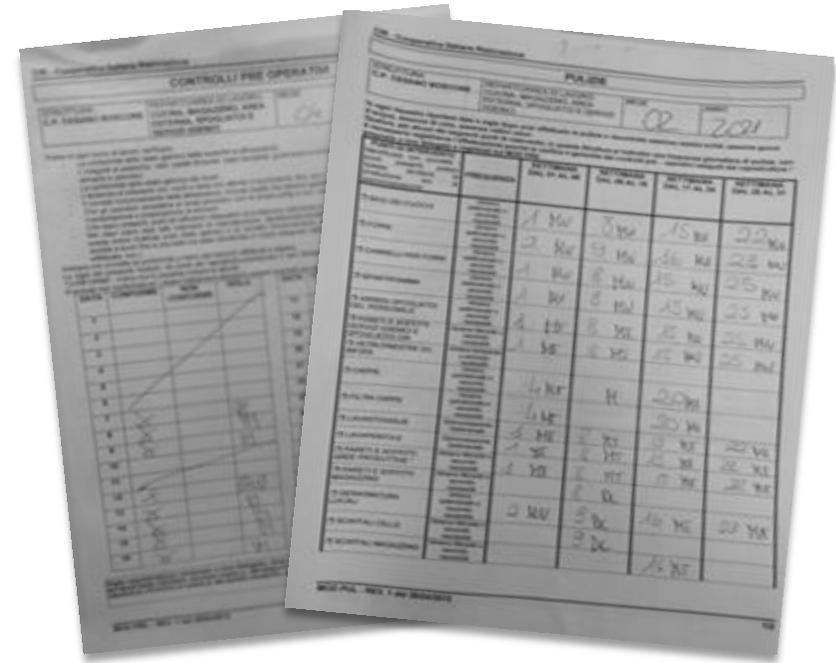
SOMMINISTRAZIONE

- ✓ **Allestimento del refettorio**
- ✓ **Ricevimento pasti e controlli:** Temperatura dei pasti + controllo diete speciali + controllo funzionamento carrelli termici + controllo del numero complessivo dei pasti e della qualità sensoriale
- ✓ **Operazioni eseguite:** condimento primi piatti + sugo – condimento di verdure crude – lavaggio frutta
- ✓ **Distribuzione** dei pasti dietetici + distribuzione dei pasti comuni



PULIZIA E SANIFICAZIONE RACCOLTA RIFIUTI

- ✓ Al termine della produzione in cucina e anche nei terminali viene eseguita la **raccolta differenziata dei rifiuti**
- ✓ I locali e le attrezzature vengono sottoposte a **pulizia e sanificazione**
- ✓ **Superfici a rischio:** tutte quelle che entrano in contatto diretto con alimenti – SANIFICAZIONE DOPO USO
- ✓ **Superfici non a rischio:** tutte le superfici che non entrano in contatto diretto con alimenti – piano di pulizia con specifiche frequenze
- ✓ **Utilizzo di prodotti chimici specifici con dosatori automatici + piani di sanificazione**



CIRFOOD **Piano di Sanificazione** Prodotti Eco rev. 02/2020 **Diversey**

2 di 4 **Locali di preparazione, cottura, confezionamento, somministrazione, self service e bar**
N. B. La frequenza è indicata nelle istruzioni operative

QR CODE SDS DIVERSEY INTERNET LINK

Punti di intervento	Prodotto - Dosaggio	Attrezzature Accessori	Modalità d'uso / DPI (Prodotto non diluito)
Abbatitori Affettatrice Animo per colazione Bilberron Bilancia Ceppi batticarne Cottelliera Cutter Forni microonde Giraffe tubo miscelatore Grattugia Guanti antitaglio Impanatrice Impastatrice Lavamani e Lavelli Lavaverdure Microonde Mixer Pala per pizza Palapastate Piani di appoggio Piani di lavoro a contatto con alimenti Pulpettrici Spremiagrumi Sterilizza cottelli Tagliaverdure Taglieri Termometro a sonda Trilicarne Utensili per aree produttive Vasche lavapentole	Suma D10: bottiglia 1 dose - sacchio 2 dosi. Fiaccone: riempire il fiaccone con acqua fino al collare. Inserirlo nel dispenser. Premere a fondo il pulsante per erogare la giusta dose di prodotto. Avvitare lo spruzzino per chiudere il fiaccone. Capovolgere la bottiglia per miscelare la soluzione. Becchio: 2 pressioni del dosatore per 8 litri d'acqua. Taski Clor Plus: soluzione al 2,3% (23 ml in 1 litro d'acqua) NB. Le attrezzature evidenziate in grassetto, dopo essere state detestate, devono essere disinfettate come da procedura MSP e con le modalità a fianco riportate. NB. Non utilizzare Taski Clor Plus su superfici sensibili al cloro come marmo e leghe leggere.		Distribuire il disinfettante sulle superfici dopo averle detestate e risciacquate. Lasciarlo agire per 5 minuti. Risciacquare accuratamente. Asciugare. NB. la soluzione diluita nel fiaccone va utilizzata entro una settimana dalla data di preparazione IMMERSIONE: Detestare e risciacquare le attrezzature. Immergerle nella soluzione disinfettante per 5 minuti. Strofinare. Risciacquare accuratamente. Asciugare.
			Distribuire il disinfettante sulle superfici dopo averle detestate e risciacquate. Lasciarlo agire per 5 minuti. Risciacquare accuratamente. Asciugare. IMMERSIONE: Detestare e risciacquare le attrezzature. Immergerle nella soluzione disinfettante per 5 minuti. Strofinare. Risciacquare accuratamente. Asciugare.

MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP

MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP

Insieme di **procedure e di regole**, che indicano come eseguire le varie fasi che compongono il ciclo produttivo e di controlli da eseguire nelle fasi più a rischio al fine di garantire la sicurezza alimentare.

Principali parametri da porre sotto controllo:

Temperatura + Tempo

Igiene dei locali, degli operatori

Igiene nella manipolazione degli alimenti

GESTIONE NC

Merce non conforme, allerte o ritiri prodotti, presenza di corpi estranei nei piatti, rottura o mal funzionamento di attrezzature.

Registrazione delle NC in base al livello di gravità e gestione per individuare cause e azioni correttive



PROCESSI DI SUPPORTO



UFFICIO ACQUISTI

Individuazione e qualifica dei **fornitori** – contratti con fornitori – schede tecniche **prodotti**



UFFICIO PRODOTTO

Selezione dei **prodotti alimentari** specifici per l'appalto (capitolato + offerta tecnica), pianificazione del piano di consegne dei fornitori

Pianificazione dei controlli sul centro cottura. Prelievi per analisi microbiologiche su prodotti finiti – acqua di rete – tamponi superfici e mani operatori – pasti test d'asporto + Audit programmati per la verifica del processo e delle procedure individuate dal manuale HACCP

Gestione delle NC maggiori



Feed the future

CIRFOOD 