

Da: amministrazione@antevorta.it
Oggetto: Servizio refezione scolastica 2021.2022 DISPOSIZIONI
Data: 13/10/2021 13:36:23

Alla c.a. del sindaco
alla c.a assessore P.I.
alla c.a responsabile del servizio
alla c.a del dirigente scolastico

Gent.mi

nell'imminenza della ripresa del servizio, stante l'aggiunta alla commessa di nuovo plesso scolastico a servirsi, distaccato dagli impianti cucina comunali, ed in considerazione che entrambi gli impianti al momento non sono muniti di autorizzazione per la produzione di cibi da asporto, procedura da uniformare mediante adeguamento degli stessi a tale tipologia, tenuto altresì conto delle direttive di Governo, emanate al fine di contrastare gli effetti pandemici, si ritiene apportare giocoforza una rimodulazione alla tipologia del servizio assicurato in passato, optando per la fornitura di pasti confezionati, con sistema fresco-caldo presso nostri impianti cottura ubicati in Casapulla.

Tale tipologia riduce la manipolazione del cibo post-produzione ed in più garantisce l'ermeticità del contenuto.

I pasti prodotti in impianto all'uopo autorizzato dalla ASL di competenza, ubicato in Casapulla alla Via E. Montale, nel rispetto delle procedure HACCP adottate e certificate, essi saranno alloggiati in singoli piatti monoporzioni, distinti per pietanza- primo, secondo & contorno- nel rispetto del menu dell'ente, andranno alloggiati in contenitori termici atti a trattenerne le temperature ottimali per il consumo, consegnati con mezzi all'uopo sanitariamente idonei e collegati all'impianto di produzione.

La consegna avverrà 05 minuti prima del consueto orario di consumo:

INFANZIA Collodi ORE 12.00
INFANZIA-PRIMARIA Musicile ORE 11.50
PRIMARIA Centro ORE 12.10/12.15

Per distribuzione ai tavoli dei pasti si procederà come di consueto, con allestimento del posto ristoro all'interno delle singole classi, i materiali saranno del tipo monouso a perdere.
La distribuzione avverrà in modo progressivo, con consegna della singola pietanza a termine consumo dalla precedente.

Per la distribuzione sarà impiegato idoneo personale in numero adeguato all'utenza 1, si procederà allo sbarazzo ed alla sanificazione dei tavoli post consumo.

Le procedure di produzione, consegna e distribuzione nonché quelle di consumo saranno sottoposte alle prescrizioni di cui al piano per il contenimento Covid-19, il personale tutto sarà in possesso di green pass. Stimiamo come inizio del servizio la data del 20 c.m.

In attesa vostre disposizioni per l'avvio. *cordiali saluti*

