Comune di Milano

MILANO RISTORAZIONE

SEZIONE II

ALLEGATO 9

PRESTAZIONI RELATIVE ALL'ATTIVITÀ DI SUPPORTO ALLA REFEZIONE PRESSO I NIDI SERVITI (SENZA CUCINA) E PRESSO LE SEZIONI PRIMAVERA

PRESTAZIONI RELATIVE ALL'ATTIVITÀ DI SUPPORTO ALLA REFEZIONE PRESSO I NIDI SERVITI (SENZA CUCINA) E PRESSO LE SEZIONI PRIMAVERA

Orario 9.30 – 14.30 nidi serviti

Orario 9.30 – 13.00 sezioni primavera

- Pulizia, detersione e sanificazione dei tavoli prima del consumo della frutta/spremuta/succhi/polpa al mattino.
- Ricevimento della frutta e del pane inviati dal centro cottura.
- Verifica della corrispondenza numerica di quanto inviato dalla cuoca/o; se presenti diete speciali: verifica numerica, nominativa e di conformità con i menù diete programmate per frutta/pane (controllo incrociato fra quanto stabilito nei menu e quanto preparato dalla cuoca).
- Allestimento dei carelli da consegnare alle sezioni con la frutta lavata, sbucciata, detorsolata e tagliata in quarti (o spremuta/succhi/polpa) per il consumo della stessa; suddivisione sui carrellini di ogni educatrice con i materiali accessori.
- Ritiro delle suppellettili per il lavaggio – pulizia, detersione e sanificazione degli arredi e dei pavimenti degli spazi utilizzati per il consumo della frutta.
- Pulizia e sanificazione dei tavoli antecedente il consumo dei pasti.
- Allestimento dei carrellini destinati ad ogni educatrice con pane, brocca dell'acqua con coperchio e materiale accessorio per il consumo dei pasti da consegnare successivamente alle sezioni.
- Ricevimento del pasto nel locale rigoverno che dovrà corrispondere a quanto previsto nel menù in vigore- controllo visivo e numerico dei pasti prenotati con quelli consegnati.
- Verifica delle temperature del pasto e registrazione dei valori su modulo dedicato.
- Verifica preliminare delle diete speciali (numerica, nominativa e di conformità con i menù diete programmati, controllo incrociato fra quanto stabilito nei menù e quanto preparato dalla cuoca).
- Porzionatura in contenitori per le singole sezioni, suddivisione delle diete speciali e consegna dei carrellini alle educatrici.

- A fine pasto ritiro dei carrellini delle sezioni e delle suppellettili da lavare presso il locale rigoverno e rimozione dei rifiuti relati al pasto.
- Detersione e riordino degli spazi utilizzati per il consumo del pasto.
- Detersione e sanificazione di tutte le suppellettili del locale di rigoverno e lavaggio con sanificazione delle gastronorm e dei termobox per la riconsegna al centro cottura. In generale operazioni di pulizia conseguenti al consumo di pasti.
- Ripasso bagni
- Svuotamento cestini (sostituzione dei sacchi di pannolini)
- Conferimento dei rifiuti prodotti negli appositi cassonetti dividendoli per tipologia presso gli spazi/gabbiotti assegnati.
- Verifica della corrispondenza numerica delle merende per il pomeriggio– verifica di conformità con i menù merende programmati se presenti diete speciali (controllo incrociato fra quanto stabiliti nei menù e quanto preparato dalla cuoca).
- Consegna delle merende alle educatrici delle brocche dell'acqua con coperchio e del materiale accessorio per tutti gli utenti prenotati (bicchieri, tovaglioli, utensili e posate adatte all'età e alle pietanze previste).
- Attività relativa alla distribuzione dell'acqua fuori pasto, al fine di assicurare e facilitare il consumo dell'acqua al di fuori del pasto e quindi durante la giornata (mattina-pomeriggio). Preparazione delle brocche d'acqua con coperchio e consegna alle educatrici; ritiro delle brocche per il lavaggio presso il locale rigoverno.
- Pulizia, detersione e sanificazione degli arredi (tavoli e sedie) prima del consumo del pranzo degli adulti negli spazi utilizzati per il consumo dei loro pasti.
- Allestimento degli spazi utilizzati per il consumo dei pasti destinati agli adulti, con il pane, la frutta, le brocche d'acqua con coperchio, il materiale accessorio per il consumo dei pasti (piatto fondo, piatto piano, bicchieri, tovaglioli, utensili e posate adatte alle pietanze previste).
- Ricevimento del pasto per gli adulti preparato dalla cuoca/o, che dovrà corrispondere a quanto previsto dal menù in vigore; controllo visivo numerico dei pasti prenotati con quelli consegnati.
- Verifica della temperatura dei pasti per gli adulti.

- Verifica della corrispondenza delle eventuali diete speciali per gli adulti: numerica, nominativa e di conformità con i menù diete programmati (controllo incrociato fra quanto stabilito nei menù e quanto preparato dalla cuoca/o)
- A fine pasto ritiro delle suppellettili da lavare presso il centro cottura e rimozione dei rifiuti relativi al pasto degli adulti.
- Detersione e riordino degli spazi utilizzati per il consumo del pasto degli adulti.