

DOCUMENTO UNICO DI SICUREZZA ED IGIENE

**1) FINALITA' DEL DOCUMENTO "DUSI"**

Il presente "documento unico di sicurezza ed igiene", è finalizzato ad informare il cliente sugli standard di sicurezza che il CATERING PROVIDERS, mette costantemente in atto, al fine di garantire il più alto livello di sicurezza sia per gli alimenti, che per i propri collaboratori.

Solo assolvendo alle più rigide e severe normative in materia, è possibile garantire un servizio eccellente ed esente da vizi di qualsiasi natura.

**2) CERTIFICAZIONI DI QUALITA'**

Tutte le attività concernenti la gestione del servizio di ristorazione sono disciplinate e controllate dalla severa applicazione delle seguenti certificazioni di qualità in possesso del Catering Provider:

- ISO 9001:2015 Sistema Gestione Qualità
- ISO 22000:2005 Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare
- ISO 22005:2008 Rintracciabilità nelle Filiere Agroalimentari
- UNI EN 10854:1999 Sistema di Autocontrollo Basato sul Metodo HACCP
- Certificazione di applicazione della Procedura P06 "Diete Speciali"
- Reg. CE 834/07 e 889/08 Metodo di Produzione Biologico
- ISO 14001:2004 Sistema di Gestione Ambientale
- OHSAS 18001:2007 Sistema di Gestione per la Salute e Sicurezza dei Lavoratori
- ISO 50001:2011 Sistema di Gestione per l'Energia
- SA8000 Sistema di Responsabilità Sociale.

**3) MODALITÀ DI ACCREDITAMENTO DEI FORNITORI**

È requisito essenziale/preferenziale il possesso da parte dei fornitori delle certificazioni ISO 9001, ISO 22000, BRC, IFS, ISO 14001 o EMAS, OHSAS 18001.

Nella valutazione preventiva del fornitore, ricopre particolare importanza la condivisione da parte del fornitore dei principi guida e dei valori propri del Catering Provider in particolare: di perseguire ed applicare una politica orientata alla Responsabilità Sociale, Etica e Ambientale e di non utilizzo di OGM, in accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione scolastica.

A tutti i fornitori viene pertanto sottoposto un questionario che ha la funzione di comprendere il posizionamento della loro organizzazione nell'ambito dei diversi aspetti sopra riportati, che diventa condizione preferenziale per poter qualificare e successivamente, attivare rapporti contrattuali, oppure aggiornare quelli esistenti.

**4) OPERAZIONI DI CONTROLLO SUI FORNITORI**

La Direzione Acquisti in collaborazione con i vari Servizi, sono responsabili dell'attività di monitoraggio fornitori qualificati con le seguenti modalità:

- Monitoraggio continuo: viene effettuato ogni qualvolta in cui il fornitore consegna la merce
- Monitoraggio periodico: Il monitoraggio periodico viene effettuato con cadenza programmata, durante il quale viene stilata da ACQ, Qualità e Sicurezza Alimentare, una scheda di valutazione del fornitore, secondo precisi parametri di misurazione delle prestazioni.

La compilazione della scheda di valutazione comporta l'attribuzione di un preciso punteggio. Qualora il punteggio del singolo fornitore scenda al di sotto di una soglia minima richiesta dal Catering Provider e condivisa con il fornitore, il fornitore viene escluso dalla lista dei fornitori accreditati. Nel caso in cui un

DOCUMENTO UNICO DI SICUREZZA ED IGIENE

fornitore precedentemente selezionato e qualificato venga escluso, IL CATERING PROVIDER potrà provvedere all'immediata sostituzione del fornitore stesso in quanto per ciascuna categoria merceologica è presente e qualificato un fornitore alternativo.

**5) MODALITÀ DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME**

Il CATERING PROVIDER per la scelta delle materie prime si avvale del Responsabile Acquisti, del Responsabile Assicurazione Qualità e della Direzione Commerciale che, già in fase di progettazione, analizzano le richieste specifiche in termini di caratteristiche merceologiche ed assegnano al Cliente specifico un determinato prodotto/fornitore, scelto e selezionato all'interno delle referenze qualificate ed approvate presenti e disponibili nell' "albo fornitori".

Flusso sintetico della procedura:

<b>Ufficio Acquisti e Ufficio Commerciale</b>	Analizzano le richieste di Capitolato ed effettuano le relative ricerche dei prodotti, predisponendo bozza dell'elenco delle derrate e fornitori per lo specifico Appalto
<b>Resp. Ass. Qualità</b>	Verifica la corrispondenza delle caratteristiche e conformità delle schede fornitori con il Capitolato e validità del fornitore prescelto
<b>Uff. Commerciale</b>	Definisce così i prodotti migliorativi da inserire in gara

**6) OPERAZIONI DI CONTROLLO DELLE FORNITURE**

L'addetto alla fase di Ricevimento Merci nel caso in cui dovesse riscontrare Non Conformità in uno qualsiasi dei punti di verifica, gestirà la Non Conformità mediante la redazione del "Modulo Segnalazione".

Tale modulo, dopo essere stato compilato e verificato, sarà inviato a ACQ (Resp. Acquisti) e RAQ (Resp. Ass. Qualità)

Gli alimenti non conformi vengono respinti e non potranno essere stoccati all'interno della struttura, ma rimandati al fornitore.

**7) CALENDARIO DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME**

<b>PRODOTTO</b>	<b>FREQUENZA PREVISTA</b>
Paste fresche	Giornaliera il giorno lavorativo precedente l'utilizzo
Carni rosse e bianche fresche in tagli anatomici	Giornaliera il giorno lavorativo precedente l'utilizzo
Pane artigianale filiera corta	Giornaliera
Pesce surgelato o congelato	Una volta alla settimana quando presente in menù
Salumi	Giornaliera il giorno lavorativo precedente l'utilizzo
Latticini	Giornaliera il giorno lavorativo precedente l'utilizzo
Latte	Giornaliera
Frutta e verdura fresche	Tre volte alla settimana
Ortofrutticoli surgelati	Bisettimanale
Ovoprodotti	Giornaliera il giorno lavorativo precedente l'utilizzo
Non deperibili: paste secche, riso, scatolame, prodotti confezionati a lunga conservazione ecc.	Bisettimanale
Materiale monouso e prodotti detergenti	Settimanale

## 8) RICEVIMENTO DELLE FORNITURE

Al momento del ricevimento le merci vengono sottoposte ad una serie di verifiche, fra cui:

- la corrispondenza all'ordine
- qualità/quantità
- la corretta etichettatura
- l'indicazione della data di scadenza
- la shelf life residua
- l'integrità degli imballi
- Verifica generale delle condizioni del mezzo di trasporto e delle temperature.

Per i prodotti BIOLOGICI verrà verificata: la presenza del riferimento nella descrizione del prodotto alla produzione biologica (es: Bio, Biologico, da Agricoltura biologica); la presenza del logo comunitario previsto per i prodotti biologici, le informazioni relative all'atto di riconoscimento del produttore e la corretta gestione durante il trasporto e quindi l'eventuale separazione dai prodotti convenzionali se trattasi di veicolazione mista. All'atto dello stoccaggio, il personale provvede alla totale separazione dei prodotti biologici da quelli convenzionali, ponendoli nelle specifiche aree a loro dedicate all'interno del centro cottura sia per i prodotti deperibile che per quelli confezionati a lunga conservazione.

Gli alimenti non conformi vengono respinti e non entrano all'interno della struttura.

## 9) STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

I prodotti dopo l'esito positivo dei controlli previsti da procedura vengono immediatamente immagazzinati dai cuochi, da magazziniere o da personale specificamente formato, nelle aree di stoccaggio predisposte e/o nelle rispettive celle frigorifere, secondo precise e differenti classificazioni. Sulla porta di ogni cella è affisso un cartello che indica i prodotti presenti, la temperatura di esercizio con la tolleranza ammessa.

La verifica delle temperature ed il loro continuo monitoraggio avviene tramite un software che scarica i dati sul PC ed in caso di necessità invia una mail e un messaggio al cellulare del responsabile centro ed al manutentore.

## 10) PREPARAZIONE DEI PASTI

- Il giorno prima del servizio, il capo cuoco, sulla base del menù e delle presenze presunte del giorno seguente, pianifica l'attività di cucina verificando la presenza in magazzino di tutte le materie prime necessarie per la produzione.
- In collaborazione con la Dietista, compila appositi moduli per la preparazione delle pietanze destinate agli utenti allergici e/o etico religiosi.
- Il giorno del servizio il Capo Cuoco, preleva dalla dispensa e dalle celle le materie prime necessarie alla preparazione dei pasti sulla base del menù del giorno, del numero dei pasti e delle grammature previste da contratto.
- Durante la fase di apertura delle confezioni, a seconda della tipologia di materia prima, il cuoco effettua una serie di controlli visivi che permettono di individuare l'eventuale presenza di corpi estranei.
- Tutte le lavorazioni vengono effettuate in zone dedicate ben individuate, tutte climatizzate e dotate delle più moderne attrezzature:
  - Lavorazione di piatti freddi: vengono effettuate le lavorazioni a freddo come il taglio di salumi e formaggi. Nella lavorazione dei salumi e dei formaggi sono osservate le cautele igieniche proprie del trattamento di un alimento che non verrà, nella maggior parte dei

## DOCUMENTO UNICO DI SICUREZZA ED IGIENE

casi, sottoposto a cottura. Pertanto il personale preposto porrà particolare attenzione all'igiene personale, alla pulizia della divisa ed al frequente lavaggio delle mani. Qui vengono preparati tutti i prodotti che necessitano di essere affettati, come: prosciutto crudo o cotto, bresaola, formaggi stagionati o freschi. Il taglio dei salumi e dei formaggi sarà effettuato il più vicino possibile alle fasi di confezionamento e somministrazione

- Lavorazione carni rosse: vengono lavorate tutte le carni rosse da portare in cucina per la cottura.
- Lavorazione carni bianche: vengono lavorate tutte le carni bianche da portare in cucina per la cottura.
- Lavorazione pesce: viene lavorato il pesce scongelato prima di essere consegnato alla cucina per la cottura.
- Lavorazione verdure: in questo reparto vengono preparate sia la frutta che la verdura. Per quel che riguarda la verdura si prepara sia quella necessaria alla cucina (ad esempio i soffritti o quella per le minestre), sia quella che verrà consumata direttamente dal cliente: insalata lavata e tagliata, pomodori lavati e tagliati, carote tagliate, ecc. Tutti gli arredi sono in acciaio inox.

### 11) COTTURA DEI PASTI

Avvengono obbligatoriamente nella mattinata del giorno di consumo. Grazie alla presenza presso il centro cottura di forni trivalenti convezione-vapore è possibile regolare in modo esatto sia la temperatura che la velocità dell'aria. La cottura "mista" offre infinite possibilità di scelta nella cottura combinata, agevolando il mantenimento delle caratteristiche nutrizionali e di digeribilità dei prodotti. Per quanto riguarda le altre cotture, si utilizzerà la brasiera per la preparazione dei sughi ed il bollitore per le minestre e creme di verdura. Durante la fase di cottura i prodotti raggiungeranno temperature al cuore di almeno +75°C per i prodotti solidi (Manuale FIPE, 1997) e +95°C per i prodotti liquidi (raggiungimento dell'ebollizione). La temperatura in fase di cottura è un parametro essenziale controllato nelle procedure di autocontrollo igienico adottate dal Catering Provider. La cottura dei primi piatti avviene immediatamente prima del confezionamento. Nella zona cottura, molto ampia e ben organizzata è presente un locale separato destinato alla sola *PRODUZIONE DELLE DIETE* completamente autosufficiente.

### 12) CONSERVAZIONE/MANTENIMENTO DEI PASTI

Dopo la fase di preparazione degli alimenti e prima della fase di confezionamento e/o di eventuale abbattimento della temperatura di alcuni di questi, possono verificarsi, per esigenze organizzative/produttive, fasi di stazionamento a temperature controllate dei prodotti semilavorati e/o dei prodotti finiti (stazionamenti freddi e/o stazionamenti caldi). Il mantenimento delle temperature viene effettuato tramite apposite attrezzature di stazionamento.

### 13) CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Per le diete speciali e per i pasti domiciliari, il confezionamento sarà in vaschette monoporzionamento termoisolate sigillate.

Confezionamento della frutta: la frutta verrà selezionata in base al grado di maturazione, dopo essere stata lavata, confezionata in contenitori in polycarbonato chiusi da coperchio identificati all'esterno da etichetta indicante il destinatario e il numero di porzioni.

Per il confezionamento è destinato apposito locale.

#### 14) SISETEMA DI RINTRACCIABILITA'

IL CATERING PROVIDER nell'ottica di riuscire ad ottemperare in modo proattivo alle normative relative alla rintracciabilità degli alimenti, ha deciso di attivare tutti i sistemi di gestione sulle Norme volontarie con il fine di garantire ai propri clienti la sicurezza alimentare: ISO 22000 (sistemi di gestione della sicurezza alimentare) ed ISO 22005 (sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera), prevedendo, per ogni fase operativa, l'intensificazione delle registrazioni sulla provenienza dei prodotti. Ciò permette di ottenere dettagliate e precise informazioni di rintracciabilità in ogni fase del processo produttivo. Al fine di garantire la gestione del flusso informativo relativamente alla tracciabilità e rintracciabilità di tutti i prodotti utilizzati (alimentari e non) all'interno del centro cottura abbiamo previsto l'utilizzo di un sistema informatico innovativo (rintracciabilità.net) per coordinare e verificare costantemente la tracciabilità degli alimenti. Questo strumento permette di raggiungere i seguenti obiettivi:

- gestire la tracciabilità alimentare nel centro
- migliorare la gestione del magazzino e delle giacenze dei prodotti
- permettere un controllo di tutte le fasi del processo 24h su 24h
- permette di risalire ed individuare addirittura il singolo operatore.

Tale sistema annulla il margine di errore e permette, in qualsiasi momento, di verificare svariate informazioni relative ai prodotti utilizzati e alla rintracciabilità degli stessi, ad esempio può verificare: rintracciabilità degli alimenti; scheda tecnica dei prodotti utilizzati; piano di approvvigionamento per ogni fornitore (tipologia di prodotti forniti, giorni di consegna, quantità, etc.).

Fasi di Processo che permettono l'ottimizzazione della tracciabilità nel minor tempo possibile:

- Predisposizione del menù
- Elenco Fornitori
- Elenco prodotti
- Ricevimento
- Prelievo
- Produzione
- Spedizione ai clienti
- Eventuale ricevimento da centro cottura
- Eventuale Somministrazione
- Rintracciabilità in caso di emergenza

#### 15) ALIMENTI DI NATURA BIOLOGICA

IL CATERING PROVIDER ottenendo la certificazione per la produzione secondo il metodo biologico da ICEA - Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale - ai sensi del Reg. CEE 2092/91 in tutti i suoi centri di cottura, ha definito delle specifiche procedure che ne regolamentano il loro utilizzo.

Sin dal momento della ricerca sul mercato di un prodotto biologico, IL CATERING PROVIDER si accerta che il fornitore/produttore abbia TUTTI I CERTIFICATI necessari ed in corso di validità richiesti dalle normative vigenti, che ne attestino la provenienza, il metodo di coltivazione e l'autocontrollo che definisce la corretta gestione dal raccolto alla distribuzione.

- **Lavorazione e produzione:** Durante le fasi di lavorazione si utilizzano separazioni spaziali dei reparti di lavorazione e separazioni temporali delle operazioni che avvengono per cicli completi. Le cucine (ove possibile) vengono organizzate in reparti, quindi le lavorazioni in un reparto di prodotti da agricoltura biologica non coincidono con quelle convenzionali.

## DOCUMENTO UNICO DI SICUREZZA ED IGIENE

- **Attrezzature:** Tutte le attrezzature, quando impegnate per le lavorazioni biologiche, devono essere identificate con un cartello informativo riportante le diciture "da agricoltura biologica". Solo nel momento in cui il prodotto lascia un reparto o fino al momento in cui viene confezionato o introdotto in gastronomia sigillate con etichette autorizzate dall'organismo di controllo, potrà iniziare la lavorazione dei prodotti convenzionali.
- **Etichettatura:** Le gastronomie e le monodosi devono essere etichettate con etichette autorizzate dall'organismo di controllo e riportanti almeno il nome del piatto, i riferimenti all'agricoltura biologica, il nome dell'organismo di controllo e certificazione e i codici di autorizzazione stampa etichette. Utilizzare il marchio BIO per identificare i contenuti o imballaggi destinati ai prodotti da agricoltura biologica.
- **Registrazioni:** IL CATERING PROVIDER è tenuta a redigere le "schede materie prime", le "schede vendite" e le schede "preparazione prodotti" su documentazione ufficiale o delega alla tenuta informatica in modo da registrare il carico e lo scarico delle merci da agricoltura biologica che transitano nel magazzino e le lavorazioni annotate nei giorni interessati.
- **Formazione del personale:** Il personale addetto alla preparazione e distribuzione deve essere informato e formato in merito ai prodotti da agricoltura biologica ed alla loro manipolazione. Di tale formulazione devono essere disponibili adeguate registrazioni

### 16) REGIMI DIETETICI SPECIALI

IL CATERING PROVIDER, consapevole dell'aumento delle patologie legate ad allergie/intolleranze agli alimenti, ha predisposto una specifica procedura per la gestione delle diete speciali.

- Il Centro Cottura dedicato, è dotato di una vera e propria cucina/locale adibito alla preparazione delle diete, completamente separato dal resto delle preparazioni. Il locale pertanto è assolutamente attrezzato ed autonomo per ogni tipo di dieta.
- La preparazione delle diete speciali è affidata a personale appositamente dedicato, con esperienza pluriennale nella gestione delle diete speciali e specifica e costante formazione.
- Particolare attenzione è posta per la preparazione delle diete per i soggetti affetti da morbo CELIACO, attraverso l'utilizzo di attrezzature, pentole, mestoli di colore diverso e ben identificati, nonché di un forno dedicato, così da evitare le più piccole tracce di glutine. Viene altresì posta attenzione nell'utilizzo delle derrate, che rientrino nella lista degli alimenti permessi dall' AIC;
- La tracciabilità quotidiana delle diete, dalla prenotazione alla distribuzione, sarà garantita dalle registrazioni effettuate su apposita modulistica utile anche ad evitare errori di preparazione e di somministrazione delle diete.
- IL CATERING PROVIDER è in possesso dell'attestato di conformità della procedura diete speciali sulla coerenza alle Linee guida nazionali e della Regione Lombardia per la refezione scolastica e alle linee guida ATS per la formulazione delle diete speciali.
- IL CATERING PROVIDER ha definito e redatto una specifica procedura per una corretta e attenta gestione delle diete speciali.
- IL CATERING PROVIDER ritiene essere fondamentale monitorare in modo costante ed analitico il processo di controllo relativo alle procedure, ai protocolli, alla formazione e all'utilizzo di corrette attrezzature, per garantire la corretta preparazione ed il confezionamento della dieta speciale,

## DOCUMENTO UNICO DI SICUREZZA ED IGIENE

aspetto di rilevanza sempre più importante nel mondo della ristorazione, spesso gestito con eccessiva superficialità.

Per la gestione delle diete ordinarie e speciali nonché del Servizio Dietetico operante in Azienda, ci si avvale di figure professionali qualificate (dietiste/i, dott. laureati in scienze dell'alimentazione ecc.), che a riporto del Responsabile del Servizio Dietetico Aziendale, eseguono i seguenti compiti:

- Elaborazione di indicazioni per la definizione di menu specifici e diete speciali;
- Predisposizione degli schemi dietetici;
- Elaborazione di menù standard;
- Collaborazione con le Direzioni Sanitarie delle Strutture Socio Assistenziali, ATS, ecc. per la definizione delle diete speciali;
- In collaborazione con l'ufficio acquisti valuta le schede tecniche delle materie prime destinate alla produzione dei pasti dietetici;
- La formazione e l'aggiornamento del personale;
- Verifica presso il centro cottura ed i refettori

Le Diete che il Servizio Dietetico prevede sono:

- Diete in bianco o leggere; diete per motivi etico/religiosi, diete speciali.
- diete per soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple (es. diete no latte, no uovo ecc.), e da favismo; diete per soggetti affetti da morbo celiaco;
- diete per soggetti diabetici; diete per soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che prevedono, a scopo terapeutico, l'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.);
- diete per soggetti con gastriti e gastroduodeniti persistenti, con stati di chetositransitori secondari a disordini alimentari, con enteriti in via di risoluzione e/o a soggetti con sindromi postinfluenzali di diverso grado.

Il Servizio Dietetico del Catering Provider, di concerto con il Capo Cuoco responsabile, il Direttore del Servizio e il Responsabile Acquisti, provvede ad individuare, in relazione al menù in vigore, le materie prime necessarie per la preparazione delle diete speciali. Vengono attentamente verificate tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari da utilizzare, analizzando per maggiore sicurezza anche le indicazioni riportate sull'etichetta originale apposta dal produttore, al fine di valutarne la congruenza con le caratteristiche richieste dalla dieta speciale da produrre, escludendo in tal modo nella composizione del pasto dietetico una qualsiasi presenza in tracce degli alimenti vietati.

In particolare presteremo la massima attenzione affinché, le materie prime acquistate e utilizzate per la preparazione di pasti privi di glutine dovranno appartenere esclusivamente alle seguenti categorie:

- alimenti dietoterapeutici notificati al Ministero della Salute e prodotti in stabilimenti autorizzati dal Ministero stesso (contraddistinti dal marchio "spiga sbarrata");
- alimenti del libero commercio inseriti nell'ultima edizione del prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia) degli alimenti;
- alimenti naturalmente privi di glutine per i quali non sia indicata in etichetta la presenza di tracce di glutine derivanti da processi produttivi o contaminazione crociata.

Dalla verifica delle materie prime necessarie, si definisce il fornitore presso il quale approvvigionarsi.

IL CATERING PROVIDER si avvarrà di fornitori accreditati e certificati, in possesso di tutte le documentazioni, attestazioni e dichiarazioni attestanti l'idoneità dei prodotti forniti per la preparazione delle diete speciali.



## DOCUMENTO UNICO DI SICUREZZA ED IGIENE

IL CATERING PROVIDER prevede e pretende dai propri fornitori che tutta la documentazione venga periodicamente aggiornata in base alle normative vigenti ed in caso di variazione di marche e/o nuove produzioni.

- Il ricevimento e lo stoccaggio presso i Centri Cottura delle materie prime utilizzate per la preparazione di diete speciali sono controllati seguendo le stesse indicazioni di buone pratiche igieniche delle materie prime standard. Le materie prime "particolari" sono separate fisicamente dalle altre sia nella dispensa dei prodotti deperibili che in quella dedicata ai prodotti non deperibili. In particolare, per i celiaci si predispongono dei contenitori per lo stoccaggio delle materie prime in modo da evitare qualsiasi contatto con prodotti contenenti glutine e minimizzare le contaminazioni crociate.
- Nel locale cucina del centro cottura è presente una cucina attrezzata dedicata alle diete, dove preparare il pasto evitando contaminazioni crociate. Gli utensili utilizzati nella preparazione di diete speciali sono impiegati SOLO per le diete e sono stoccati in ambienti diversi da quelli per i normali utensili. Tutti gli utensili e le pentole dedicati alla cottura delle diete sono con manici colorati, per differenziarli dalle altre pentole.
- Presso il centro cottura la preparazione dei pasti destinati alle diete speciali è affidata a personale specifico, debitamente formato e controllato, nella cucina separata e dedicata, già descritta nei precedenti paragrafi. IL CATERING PROVIDER pone un'attenzione particolare nei confronti dei celiaci, in quanto le preparazioni destinate a questi soggetti sono più a rischio di contaminazioni rispetto alle preparazioni destinate agli altri allergici.
- Al termine della cottura i pasti per le diete speciali saranno confezionati in piatti monoporzione termosigillati. Se da consumarsi freddi, saranno stoccati in frigorifero per il mantenimento della corretta temperatura. Se da consumarsi caldi saranno mantenuti ad una temperatura superiore a 75°C. Su ogni piatto monoporzione sono riportati i seguenti dati: Nome Utente - Patologia - Classe - Refettorio.
- Qualche minuto prima del trasporto i piattini sono riposti in appositi contenitori isotermici atti a mantenere sia le temperature calde che quelle fredde mediante piastre eutettiche. Nei contenitori sono quindi posizionati i piatti monouso sigillati per il primo, il secondo, il contorno, il pane ed eventuale frutta / dessert.
- Poco prima di caricare i contenitori sul furgone, viene controllata la temperatura. Utilizzando il termometro correttamente sanificato, è misurata la temperatura di un piatto campione all'uscita del centro cottura, che viene riportata su apposito modulo (M 18 Temperature Prodotti in uscita). I prodotti devono uscire dal centro cottura ad una temperatura inferiore a 10°C. se da consumarsi freddi e superiore a 70°C se da consumarsi caldi.
- Il contenitore monopasto è identificato con apposita etichetta. Al momento della spedizione il trasportatore deve verificare che questa sia stata apposta correttamente. Per poter fare questa operazione, è consegnato l'elenco degli utenti con diete speciali all'autista che ne verifica la corrispondenza. Nel caso in cui si riscontra una difformità tra quanto indicato sul contenitore e quanto riportato sul modulo, l'autista verifica con il cuoco il problema ed apporta l'azione correttiva necessaria.