Allegato B) al capitolato

NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

- Rispettare le buone pratiche di igiene previste per la manipolazione degli alimenti e la preparazione dei pasti.
- Utilizzare attrezzature e materiale idoneo al contatto con gli alimenti.
- Evitare la promiscuità' tra le derrate.
- Evitare scorte eccessive e stoccaggi prolungati.
- Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre le freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, formaggi freschi, yogurt…
- Non detenere e utilizzare i prodotti posteriormente alla data indicata come Termine Minimo di Conservazione.
- Non ricongelare le materie prime scongelate.
- Non congelare le materie prime acquistate fresche.
- Non congelare il pane.
- Effettuare lo scongelamento dei prodotti (congelati o surgelati in origine) in cella frigorifera a +2/+4°C, salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali.
- Mantenere le temperature di mondatura degli ortaggi refrigerati e di lavorazione delle carni e del pesce al di sotto di 10°.
- Mantenere le temperature di preparazione e sistemazione su placche da forno degli alimenti crudi di origine animale (carni, pesce, polpette) al di sotto di 10°.
- Le grammature degli alimenti si intendono a crudo e al netto degli scarti.
- I primi piatti a base di pasta vengono consegnati alla scuola con il sugo separato; questo anche per soddisfare eventuali richieste di pasta in bianco.
- I passati di verdura devono essere cremosi ma non troppo densi.
- Utilizzare la fecola di patate o l'amido di mais o di riso come unici agenti addensanti, comunque certificati per l'assenza di glutine.
- Le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata.
- Il purè deve essere cremoso e preparato esclusivamente con patate fresche.
- La verdura cotta e cruda deve essere, ove possibile, tagliata sottile e variata secondo le stagioni.
- In particolare carote, finocchi, capucci quando somministrati crudi, devono essere tagliati sottili.
- La frutta andrà sempre lavata e sanificata e sarà pronta al consumo con la buccia.
- Evitare la sovracottura, particolarmente delle minestre minestroni, verdure, ecc.
- Privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti ed evitano la carbonizzazione degli alimenti.
- Curare, nella cottura di cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinchè sia il più basso possibile.
- Cuocere a vapore gli ortaggi da consumare come contorni cotti.
- Il pesce deve essere preparato e cotto in modi diversi perché sia più gradito ai bambini.
- Preparare i brodi vegetali sempre con abbondanti ortaggi freschi, limitando l'impiego di estratti dadi, concentrati; impiegare sale iodato (poco).
- E' fatto divieto di utilizzare glutammato monosodico sia contenuto in prodotti finiti (esempio tortellini) che nella preparazione degli alimenti.

- Aggiungere i condimenti (olio extra vergine di oliva o olio monoseme) unicamente a fine cottura utilizzando solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche o sulle preparazioni da forno.
- Non sottoporre a frittura alcuna preparazione: carni per arrosti ed in fettine cosce e petti di pollo, frittatine, timballi ,crocchette, pesci ecc. vanno esclusivamente cotti in forno.
- Non utilizzare fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali base della preparazione delle vivande.
- Approntare "espressi" i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento del trasporto.
- Non utilizzare in nessun caso cibi preparati e non consumati il giorno precedente.
- All'interno della cucina non si devono utilizzare ortaggi già mondati a monte e mantenuti in confezioni di tipo sacchetti di plastica, anche se di tipo idoneo all'alimentazione.
- La pasta non verrà condita con i sughi previsti immediatamente, ma sarà posta nei contenitori molto al dente con aggiunta di olio che eviti l'incollatura; il sugo (ed eventualmente l'acqua di cottura), il formaggio, i brodi o la minestra verranno posti in altri contenitori; il personale addetto alla distribuzione provvederà al completamento della preparazione.
- I cibi per diete speciali sono separati dagli altri.
- Il formaggio grattugiato (Parmigiano Reggiano) sarà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, dietro richiesta del commensale;
- Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva. Verrà fornito, presso ogni singola scuola, il necessario quantitativo di olio d'oliva extravergine, aceto o limone e sale, per il completamento del condimento.
- Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione fatta eccezione per le seguenti lavorazioni che possono essere anticipate di un giorno:
  - Mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a 0/+2°C);
  - Pelatura di patate e carote, taglio in quarti di finocchi e cappucci /segue conservazione a +4°C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata;
  - Cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne, ragù per pasticcio, solo in caso di utilizzo di abbattitore di temperatura (abbattimento immediato dopo la cottura per raggiungere una temperatura di max.+4°C entro 90 minuti, segue conservazione a max.0/+4°Cin contenitori coperti).

É tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.
Eventuali altre preparazioni anticipate devono essere di volta in volta concordate con l'Amministrazione comunale.

<u>Preparazioni particolari:</u>

- Sugo di pomodoro, ingredienti: pelati, carote, sedano, cipolle, basilico, sale, olio extra vergine di oliva. Tritate tutte le verdure, aggiungere al sugo di pomodoro gli ingredienti a freddo e fare cuocere lentamente; alla fine aggiungere l'olio di oliva. Non soffriggere. Non usare concentrato.

- Risotti e minestroni: tutti gli ingredienti devono essere aggiunti a freddo e quindi iniziare la cottura. Non soffriggere. Non aggiungere pancetta affumicata o salsiccia.
- Carne macinata: la carne macinata per ragù e hamburger deve provenire da un unico taglio di carne (vitellone), deve essere magra o semigrassa (max 15%grassi), senza aggiunta di scarti o parti grasse, cartilagini, pelle.
- Ragù di carne: lo stesso procedimento usato per il sugo di pomodoro aggiungere al sugo la carne macinata magra.

Eventuali modifiche dovranno essere preventivamente concordate ed autorizzate da parte del Comune.

Su richiesta del Comune si provvederà a individuare spazi di stoccaggio delle materie prime appositamente dedicati ai prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti destinati al Comune di S. Biagio di Callalta. Tali spazi saranno ben delineati e contrassegnati in modo da rendere precisa la verifica e la rispondenza della quantità e della qualità delle materie prime, da parte del personale incaricato dal Comune, a quanto previsto dal capitolato d'appalto.