



Roma, 03 febbraio 2023

Circolare esterna n. 36

**Ai Signori Genitori
della scuola
dell'Infanzia
della Scuola Primaria
della Scuola Secondaria di primo grado**

Oggetto: percorso qualità per servizio mensa

Gentili Genitori,

in collaborazione con la Commissione del Consiglio di Istituto che si è attivata nelle ultime settimane, dopo alcuni incontri con l'Azienda e alcuni controlli diretti, per il servizio mensa siamo arrivati a una soluzione tecnica detta 'abbattimento termico', già collaudata in moltissime cucine e in importanti luoghi di ristorazione.

Dove introdotta, questa procedura si è rivelata utile a migliorare la qualità del cibo, per questo vi informiamo che a partire dal 6 febbraio p.v. sarà operativa anche al Santa Chiara.

Ovviamente ci sarà bisogno di un periodo di monitoraggio, allo scopo di procedere con le opportune verifiche. Pertanto rinnoviamo a tutti voi genitori l'invito a partecipare. Chi può dedicare un po' di tempo potrà inviare una email di richiesta all'indirizzo monitoraggiomensa@gmail.com.

Se, come pensiamo, essa rappresenta un'innovazione significativa per la qualità del nostro servizio di refezione, potremo darvi conferma dei risultati.

A completamento della presente si riporta quanto comunicato dalla ditta Itaca Ristorazione e Servizi e relativi allegati.

Si inoltra la documentazione che spiega nel dettaglio la procedura del legume refrigerato.

In sintesi si spiega perché gli operatori della ristorazione collettiva preferiscono sempre questa tipologia quando si tratta di pasti veicolati, è semplice, in quanto tale procedura non è vittima dei tempi e quindi si rispettano le temperature e pertanto gli alimenti non sono rischiosi dal punto di vista organolettico, infatti l'abc del nostro mestiere è : ciò che è caldo deve essere servito almeno +60 ° e ciò che è freddo entro +10°. Con il legume refrigerato la pietanza viaggia fredda, quindi può partire anche in forte anticipo, poi viene messa in frigo sul terminale di consumo e scaldata al momento del servizio, questo evita qualunque disservizio, inoltre l'abbattimento degli alimenti li rende igienicamente più sani, in quanto muoiono una serie di patogeni.

Un cordiale saluto

L'ENTE GESTORE

all.: 1) relazione descrizione cook-chill, 2) scheda tecnica carrello RRT101ME

*Istituto "Santa Chiara"
Scuola dell'Infanzia paritaria
Scuola Primaria paritaria
Scuola Secondaria di I grado paritaria
Via Caterina Troiani, 90 - 00144 Roma
Tel. 0652273208 - Tel/Fax 0652200288
E-mail: elchiara@tiscali.it
Sito: www.istitutosantachiara.com*

ISTITUTO SCOLASTICO PARITARIO "SANTA CHIARA"

Via Caterina Troiani, 90 - 00144 Roma

segreteria@scuolasantachiara.it

Tel/Fax 06.52200288

www.scuolasantachiara.it

Infanzia RMIA64900C

Primaria RMIEI2400N

Secondaria RMIM04100Q



RELAZIONE TECNICA

Oggetto: Attività di ricezione pasti a legume refrigerato, riattivazione e consegna in loco

Metodo largamente diffuso già da tempo in Paesi europei quali Inghilterra, Austria e Germania in Italia il sistema Cook & Chill si è diffuso negli ultimi anni in maniera consistente: ne sono esempi di eccellenza i servizi di ristorazione nelle ASL Laziali, ASL del Veneto e della Campania, Asl del Trentino. La Itaca gestisce già da tempo dei servizi di ristorazione ospedaliera e sanitaria mediante il Cook & Chill.

Nel metodo Cook & Chill, al termine della cottura, gli alimenti subiscono un rapido raffreddamento con lo scopo di salvaguardare gli aspetti organolettici, garantendo allo stesso tempo il rallentamento del processo di proliferazione di agenti in grado di alterarli.

Il risultato di tale procedura sono dei prodotti alimentari più duraturi rispetto a quelli preparati con metodi di conservazione tradizionali.

Per la complessità del processo di Cook & Chill e la corretta realizzazione in tutti i suoi passaggi è necessario adottare dei metodi di lavorazione altamente standardizzati, riducendo al minimo la possibilità di deroga sugli stessi.

Il Procedimento

I principali passaggi che vengono seguiti in tale processo produttivo sono:

1. Cottura (Cook): il prodotto alimentare raggiunge una temperatura superiore ai +75°C al cuore
2. Raffreddamento (Chill): il prodotto alimentare raggiunge, entro 120 minuti dal termine della cottura, una temperatura uguale o inferiore ai +4°C al cuore
3. Conservazione
4. Trasporto

Successivamente la pietanza deve essere mantenuta alla temperatura di +4°C senza interruzione della catena del freddo. Il consumo dovrà essere effettuato entro 5 giorni, contando anche la data di produzione e potrà avvenire previo riscaldamento oppure alla medesima temperatura per prodotti consumati freddi.

I vantaggi

La produzione si basa su previsioni in considerazione di luoghi e tempi di consumo diversi da quelli della produzione, senza la necessità di ricorrere all'aggiunta di sostanze estranee agli alimenti ma semplicemente garantendo che non venga interrotta la catena del freddo.

In sostanza si tratta di un metodo che consente di conservare in modo naturale il prodotto senza aggiunta di ulteriori sostanze.

Questo permette di conservare il prodotto il tempo necessario al trasporto, lasciando flessibilità di scelta al cliente per il consumo dopo averlo portato a temperatura ottimale.

Nella ristorazione questi vantaggi si traducono in maggiore sicurezza e garanzia del servizio fino alla fase della distribuzione evitando il pericolo di caduta termica dovuta a tempi e/o distanze fisiche. Nella caduta termica, fenomeno frequente nel legume fresco caldo, come è noto si può verificare la germinazione delle spore batteriche con conseguente produzione di tossine (es. *Cl. perfringens*): il metodo Cook & Chill consente di contenere efficacemente questo pericolo.

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO COOK AND CHILL

Centro cottura

Itaca dispone di un centro di cottura in Mazzarino che può produrre pasti a legume refrigerato e fresco-caldo, in modalità multiporzione, monoporzione termosigillati

Produzione

Itaca presso il centro cottura provvede, tramite proprio personale, alla preparazione dei pasti e al termine della cottura, le singole pietanze vengono confezionate in contenitori monoporzione in polipropilene e raffreddate rapidamente tramite abbattitore rapido di temperatura. Durante il processo di abbattimento la temperatura viene portata rapidamente sotto ai +10°C. Il processo di abbattimento non deve superare le tre ore.

Successivamente le pietanze vengono conservate in apposite celle del centro cottura a +4°C, in attesa di essere trasferite presso il terminale di riattivazione.

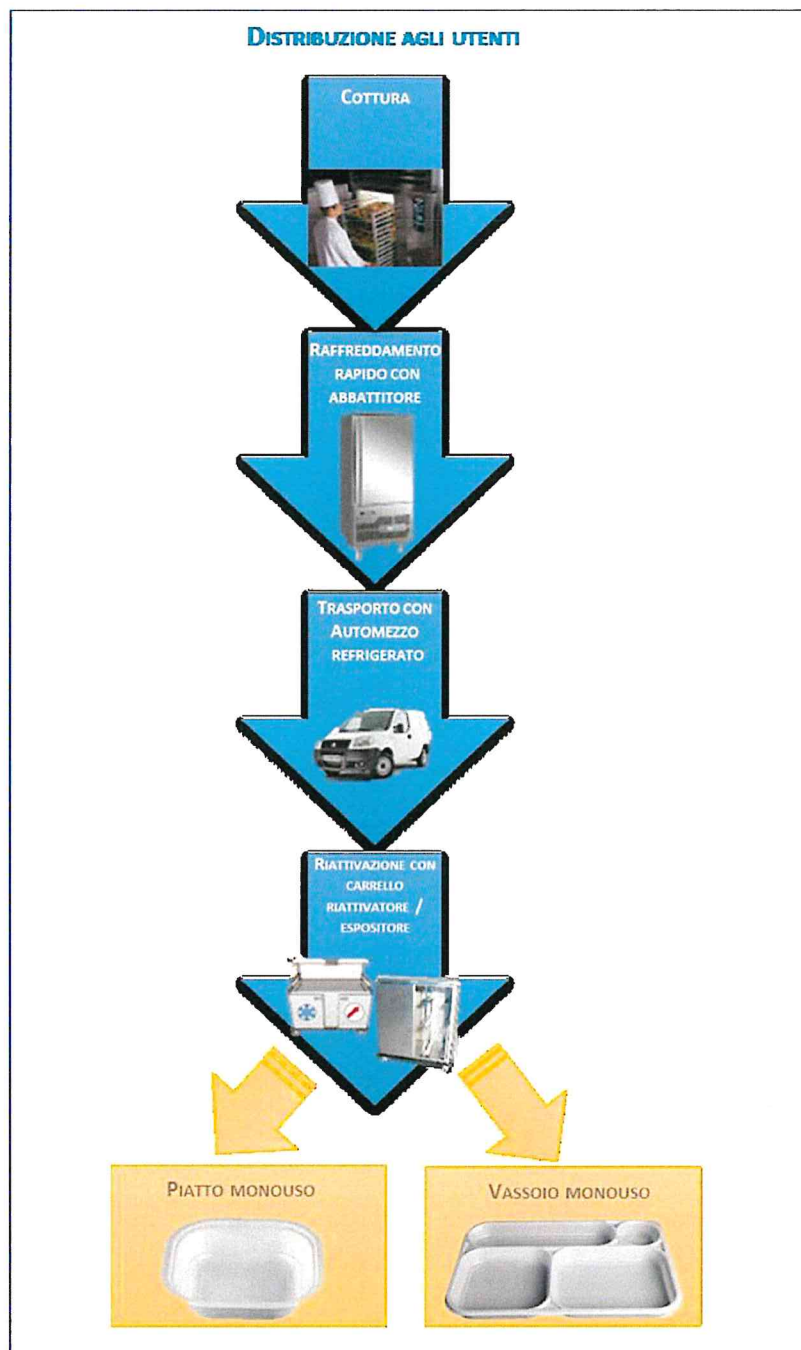
Nel giorno di consegna i pasti in monoporzione refrigerati vengono inseriti in contenitori isotermici (si allega scheda tecnica 1) e trasportati presso il terminale tramite automezzo refrigerato di proprietà Itaca in possesso di ATP e registrazione sanitaria.

Al ricevimento gli stessi verranno riposti in un armadio frigo posizionato presso il locale cucina del terminale. Le consegne vengono effettuate due/tre volte a settimana.

Al momento del servizio (pranzo o cena), più precisamente 50 minuti prima, gli operatori del terminale provvedono a riattivare i pasti mediante l'utilizzo di un carrello riattivatore modello Moduline (si allega scheda tecnica 2), posizionato nel locale cucina.

Successivamente alla riattivazione, i pasti in monoporzione vengono consegnati all'utente finale.

In diagramma a seguire si riportano le fasi descritte precedentemente.



SAN CESAREO, 7 febbraio 2018

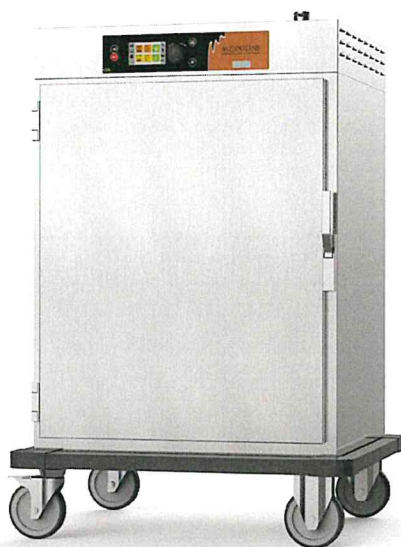
UFFICIO QUALITA'
ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL
DOTT. GIAN LUCA D'ANDREA



MODULINE

foodfinish & foodserve technologies

SISTEMI DI
RIMESSA IN TEMPERATURA
E MANTENIMENTO



RRT101M/E

Carrello di rimessa in temperatura e mantenimento ventilato

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo temperatura-tempo-umidità elettromeccanico (M) o elettronico con schermo LCD touch screen (E)
- Comandi semplificati di utilizzo intuitivo
- Temperatura di esercizio 30°C - 160°C
- Sfiato evacuazione umidità in eccesso manuale
- Inversione periodica del senso di marcia dei ventilatori per una migliore distribuzione dell'aria calda
- Serbatoio riserva d'acqua a scomparsa con avviso mancanza acqua
- Suoneria di fine ciclo
- Termostato di sicurezza camera
- Timer partenza ritardata per versione E

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateghe GN 1/1 o 600x400

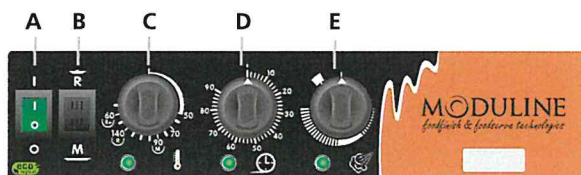
DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore per versione E, con salvataggio di 30 diverse temperature al cuore (solo se presente porta USB)
- Sfiato evacuazione umidità in eccesso automatico Climachef per versione E
- Cestelli portapiatti
- Porta USB per salvataggio dati HACCP per versione E

CONSTRUZIONE

- Camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati
- Paracolpi perimetrali in gomma
- Isolamento termico della camera spessore 35mm
- Guarnizione su facciata in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Paratie portateghe estraibili per facilitare le operazioni di pulizia
- Scarico centrale camera per facilitare le operazioni di lavaggio e pulizia
- Riscaldamento ventilato tramite resistenze elettriche corazzate
- Porta con chiusura a scatto
- Quattro ruote diametro 125mm di cui due con freno
- Maniglie laterali ergonomiche di spinta e guida
- Cablaggi e componenti posizionati per agevolare qualsiasi intervento di manutenzione

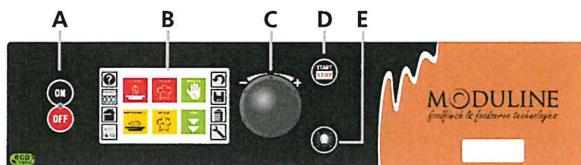
Modello	Dimensioni esterne (L x P x H) - mm	Capacità teglie	Capacità piatti Piatti o 230-260	Potenza kW	Alimentazione
RRT101M/E	880 x 785 x 1270 h	10 x GN1/1 o 600x400	20	6,5	3N AC 400V 50 Hz



Versione M

Controllo elettromeccanico

- A Interruttore generale
- B Interruttore scelta funzionamento rimessa in temperatura "R" su piatto o mantenimento "M" su bacinella
- C Manopola regolazione temperatura, con spia luminosa che segnala l'arrivo in temperatura
- D Manopola regolazione tempo di rigenerazione, con spia luminosa che ne segnala il funzionamento. Se si sceglie mantenimento "M" la funzione "tempo" viene esclusa
- E Manopola regolazione umidità, con spia luminosa che ne segnala il funzionamento. Si consiglia di regolare zona "umidità media".



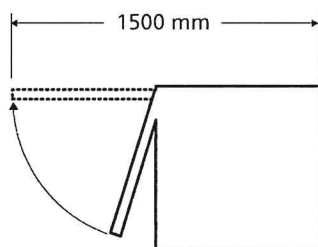
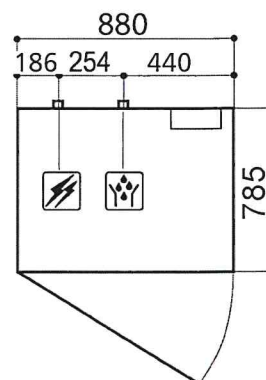
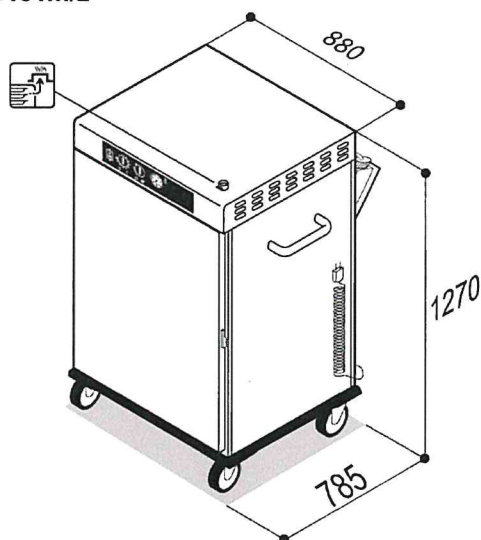
Versione E - Controllo elettronico con programmatore

- A Interruttore generale
- B Display
- C Manopola di impostazione e "ENTER" di selezione
- D Pulsante START/STOP
- E Pulsante di illuminazione camera.

Modello	Tensione nominale [Vac]	Potenza totale assorbita [kW]	Assorbimento [A]	Sezione minima cavo d'allacciamento (tipo H07 RN-F) [mm ²]
RRT101M/E	3N - 400	6,5	9,4	5 x 1,5

SCHEMI TECNICI DI INSTALLAZIONE

RRT101M/E



- Ingresso cavo di alimentazione elettrica
- Sfiato regolabile per fuoriuscita umidità in eccesso
- Scarico camera