



ISTITUTO COMPRENSIVO DELLA VAL NERVIA

Via S. Rocco - 18033 Camporosso (IM) - 0184293201

www.icvalnervia.edu.it - IMIC80200R@istruzione.it

Posta certificata: IMIC80200R@pec.istruzione.it

C.F.: 90057210081

Camporosso, 6 settembre 2021

I.C. DELLA VAL NERVIA
Prot. 0005970 del 06/09/2021
(Uscita)

Ai docenti referenti di plesso

Oggetto: Ricognizione Ristorazioni Scolastiche in Liguria

Si allega circolare della Regione Liguria relativa all'oggetto, con preghiera di compilazione con l'eventuale collaborazione dei colleghi del plesso di appartenenza.

Il questionario, con scadenza 10 settembre 2021, è reperibile al link (nel documento della Regione Liguria il link non è attivo): <https://forms.gle/T4jXFzpn96FqJkMY7>.

Per agevolare la raccolta delle informazioni necessarie si allega un documento word in cui sono state copiate le domande. Per alcune, all'inizio, è stata riportata in neretto la risposta corretta.

Si precisa inoltre che:

- per SIAN si intende Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (Asl)
- per "legame" si intende il modo nel quale i pasti sono prodotti e movimentati. Si va dal caso in cui i pasti sono cotti, confezionati e trasportati fino al punto di somministrazione che ha solo una funzione di logistica interna (tutto esterno) a quello caratterizzato da cucine locali che ricevono materie prime, le stoccano, e le trasformano in pasti che sono direttamente somministrati (tutto interno). Tra questi due estremi esistono diverse forme intermedie e miste in grado anch'esse di fornire ottimi risultati.
- In generale il legame si distingue in:
 - o espresso, quando i pasti sono cotti e immediatamente forniti ai consumatori, la preparazione è concentrata nelle ore precedenti il servizio e consumo. Nelle gestioni dirette il legame fresco caldo (caldo) è il più utilizzato. Negli ultimi anni si è assistito a una

delocalizzazione di parte della preparazione pasti, poi ultimata nella cucina prossima al luogo di distribuzione;

- differito, le attività di preparazione si effettuano in luoghi separati e in tempi diversi. La preparazione e cottura avviene in grandi centri dai quali escono i pasti finiti, trasportati nelle sale ristorazione per la distribuzione. Fra il momento della preparazione e quello del consumo possono trascorrere minuti, ore, giorni, il pasto, costituito da una o più portate quindi da una sequenza di piatti serviti in successione, può essere conservato fino alla somministrazione in diversi modi:
- legume fresco caldo, il pasto è somministrato mantenendo nello spazio e nel tempo le condizioni termiche determinate in fase di produzione, senza prevedere ulteriori trattamenti termici;
- legume refrigerato, il pasto dopo la preparazione è refrigerato dopo abbattimento rapido della temperatura e rinvenuto termicamente prima del servizio mantenendo nello spazio e nel tempo le rispettive condizioni termiche fino alla somministrazione;
- legume congelato/surgelato, il pasto dopo la preparazione è congelato/surgelato dopo abbattimento rapido della temperatura e rinvenuto termicamente prima del servizio mantenendo nello spazio e nel tempo le rispettive condizioni termiche fino alla somministrazione. ni o mesi a seconda del sistema adottato.

Si allega inoltre un documento pubblicato dall'Università di Ferrara per coloro che volessero approfondire l'argomento.



LA DIRIGENTE SCOLASTICA
Dott.ssa Paola BARONI

La firma deve intendersi autografa e sostituita da indicazione a mezzo stampa ai sensi dell' art. 3, comma 2 del D.Lgs n. 39/93