

La **AL.MA. di Maurizio Ortu** è un'azienda sarda con sede operativa a Samatzai in Via Sardegna che opera nel campo della ristorazione collettiva e svolge il proprio servizio per enti pubblici e privati nel territorio regionale, riuscendo a coniugare insieme qualità, efficienza e rapidità nella preparazione giornaliera di un consistente numero di pasti. Maurizio Ortu rappresentante legale e chef vanta un'esperienza pluriventennale nel campo della ristorazione collettiva.

La propria attività è strutturata presso il proprio centro cottura con sede a Samatzai in Via Sardegna. L'azienda si avvale della collaborazione di una consulente biologa nutrizionista per la parte relativa alla sicurezza alimentare, la stesura dei menù e dei progetti di formazione.

Le attività aziendali sono [ristorazione in loco](#): fornitura pasti caldi preparati in cucina e poi somministrati e [ristorazione differita](#): fornitura di pasti caldi e freddi preparati nel proprio centro di cottura specializzato e trasportati presso i centri di consumo.

Refezione Scolastica:La refezione scolastica costituisce un punto cardine dell'azienda sempre attenta a soddisfare i desideri dei bambini attenendosi però alle indicazioni delle tabelle dietetiche (basate sui recenti LARN 2024) fornite dalle ASL di competenza e dalle linee guida sulla ristorazione scolastica indicate dal Ministero della Salute. Uno degli obiettivi principali è quello di accompagnare i nostri piccoli consumatori in un periodo così importante come quello della crescita, fornendo pasti sani ed equilibrati ed educandoli ad un'alimentazione varia e salubre.

In ogni caso i menù potranno subire modifiche in seguito ad esigenze di appetibilità o igienico-sanitarie, concordate con l'ente appaltante e approvate dalla Asl di competenza.

La società si è occupata, in questi anni, del servizio di ristorazione scolastica presso diversi comuni, tra cui: Samatzai, Pimentel, Barrali, Donori, Ortacesus e Sanluri.

Piano Autocontrollo Alimentare HACCP

L' Azienda per garantire sicurezza, rintracciabilità e affidabilità in tutte le fasi operative all'interno del processo aziendale opera attenendosi alle norme di corretta prassi igienica secondo il manuale di **Autocontrollo alimentare e HACCP** secondo Dlgs 852/2004.

Modalità di esecuzione del servizio

La azienda attua l'autocontrollo alimentare secondo il metodo HACCP. E' presente presso il centro cottura e le zone di refezione il manuale di autocontrollo alimentare.

Diagramma di flusso generico dell'attività

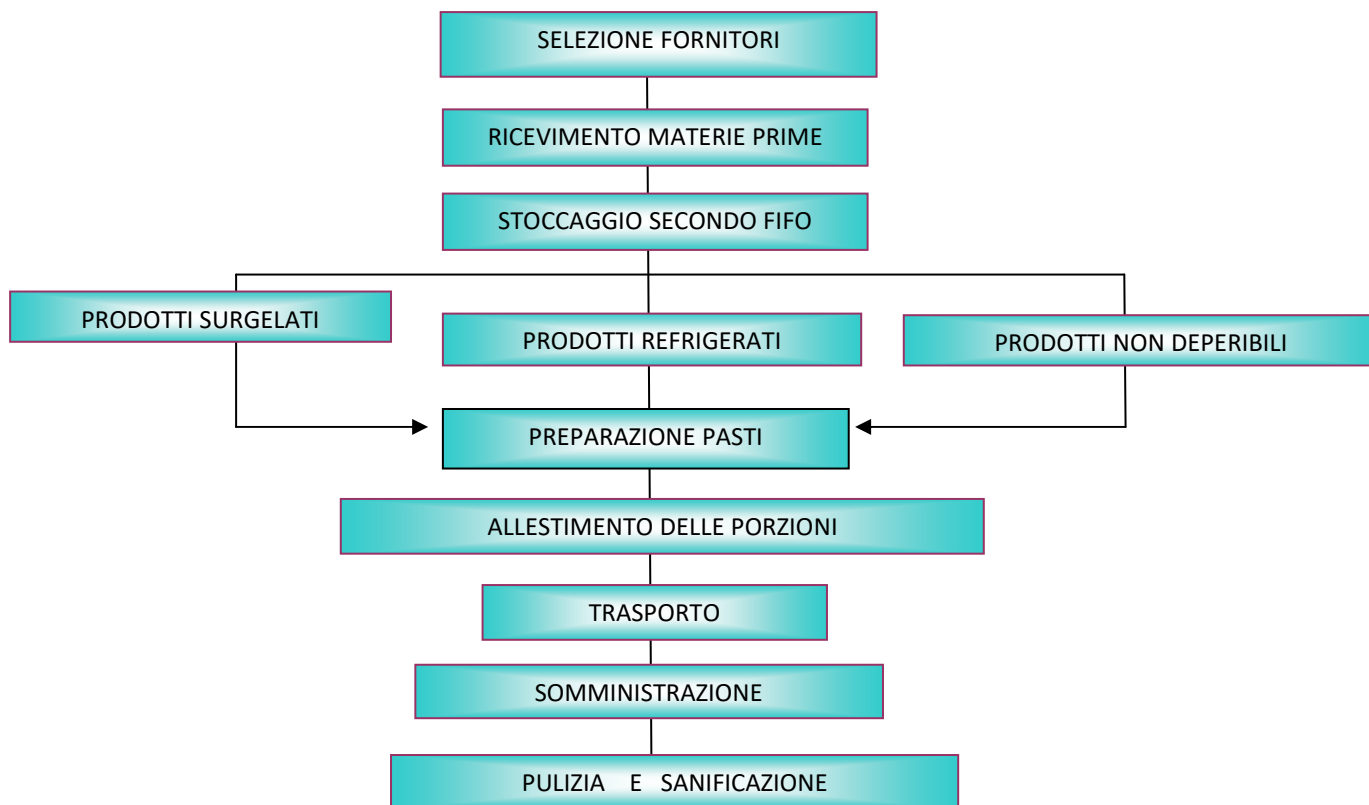


Diagramma 1. Flusso generico attività

Per l'**approvvigionamento**, l'azienda si avvale di **fornitori certificati e affidabili**, il processo avviene in modalità tale da garantire prodotti sempre freschi con forniture bisettimanali. In aderenza all'art 59 della legge finanziaria del 2000 e del 2001 la L.R. art 144 del D.Lgs 50/2016 l'azienda impiega nelle proprie preparazioni prodotti agroalimentari di qualità, freschi, a filiera corta, di **produzione biologica** (Reg. CE n. 834/2007 e Reg CE 889/2008), **tradizionali** (secondo D.lgs 98 n173 e D.M. 8 settembre 1999 n. 350) quelli di origine **a denominazione certificata** secondo Reg CE n. 1151 del 21/12/2012 e il decreto legislativo n. 173/98 e D.M. 350/99. Nel caso in cui alcuni prodotti non siano reperibili nell'immediatezza territoriale, l'azienda acquista prodotti provenienti da commercio equo e solidale attenendosi alle indicazioni della Carta Italiana dei Criteri di Commercio Equo e Solidale.

Lo stoccaggio delle materie prime avviene sempre attenendosi alla regola del FIFO (first in first out), acquistiamo secondo il flusso di lavoro e secondo quanto previsto dalle tabelle dietetiche. Gli alimenti vengono riposti in magazzino che risulta sempre pulito e in ordine (secondo le pulizie periodiche previste dalla nostra routine e dal piano HACCP di cui conserviamo le tabelle di

monitoraggio), per i prodotti freschi si cerca di mantenere la temperatura di conservazione costante (rispetto della catena del freddo) al fine di garantire prodotti sempre freschi e sani.

Programmazione pasti L'azienda entro le ore 9.30 di tutti i giorni in cui dovrà somministrare i pasti, conoscerà, mediante telefonata alle rispettive scuole, il numero dei pasti occorrenti,

Produzione pasti I pasti vengono preparati attenendosi alle vigenti norme igienico - sanitarie, perseguendo la finalità di soddisfare l'utenza con prodotti sempre di miglior qualità dal punto di vista organolettico e sanitario. I pasti preparati risponderanno a quanto previsto nell'art.5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art.31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature. Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi, verranno riposti in contenitori multiporzione (gastronorm), i singoli componenti di ogni pasto sono confezionati in contenitori diversi (per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni, ecc.) e in appositi contenitori termici adatti al trasporto di prodotti alimentari e conformi al D.P.R. 327/80 Durante le fasi di **trasformazione**, preparazione e somministrazione giornaliera del pasto il personale addetto alle cucine seleziona e controlla accuratamente la qualità delle materie prime, calcolando l'esatta quantità delle derrate alimentari sulla base del numero dei pasti ordinati quotidianamente dalle scuole. Tutte le fasi di trasformazione sono eseguite rispettando le indicazioni del **manuale di autocontrollo alimentare**, delle GMP e della GHP (manuali di corretta prassi operativa).

I menù proposti in accordo con l'amministrazione sono autorizzati e validati dalla ASL competente. Sarà cura dell'azienda esporre nella zona di refezione il menù con le relative pietanze previste ed evidenziati gli allergeni secondo la normativa 1169/2011.

Le tabelle dietetiche, le grammature, la stagionalità, menu' e diete speciali sono elaborate sulla base dei LARN, delle linee di indirizzo per la ristorazione scolastica nazionale e regionale approvate dal servizio Igiene e alimenti del SIAN della ASL di Cagliari.

Nella prassi operativa queste di seguito sono alcune delle precauzioni che vengono applicate durante il flusso di lavoro:

- tutti i prodotti surgelati o congelati prima di essere sottoposti a cottura vengono fatti scongelare in appositi contenitori muniti di griglie, in frigorifero a °4C dalla sera precedente (ad esclusione dei prodotti che vengono cucinati tal quali)
- le carni crude porzionate o tritate subiscono tale trasformazione il giorno stesso in cui vengono consumate
- Il pane è confezionato in sacchetti ad uso alimentare (secondo normativa relativa ai MOCA), riposto in apposite ceste
- Il taglio del prosciutto e del formaggio avviene la mattina stessa del consumo
- Come modalità di cottura viene sempre favorita la cottura al vapore e al forno

- Il purea di patate è preparato con patate fresche lessate, mondate nel giorno in cui è previsto il consumo
- La frutta e la verdura vengono trasportate in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio, vengono lavate, mondate poco prima della somministrazione
- Per preservare le caratteristiche nutrizionali, i condimenti sono generalmente aggiunti a crudo
- L'acqua somministrata proviene dall'acqua di rete
- L'olio usato è esclusivamente olio extra vergine di oliva
- Per insaporire le pietanze, impieghiamo sempre il sale iodato
- Evitiamo di soffriggere le pietanze favorendo la stufatura
- Non vengono in nessun caso riciclati cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo
- Nelle nostre pietanze siamo soliti non utilizzare: additivi, esaltatori di sapidità e conservanti
- La **cottura** dei cibi avviene giornalmente nel rispetto del menù stabilito.

Diete Speciali: Per diete speciali si intendono tabelle dietetiche elaborate in risposta a particolari esigenze patologiche, in questo gruppo rientrano anche richieste di regimi alimentari per regioni ideologico- religiose. Il presupposto principale di una dieta speciale è il proprio fine terapeutico, per tale motivo l'azienda provvederà alla preparazione del menù sulla base delle indicazioni del medico di fiducia e sul regime elaborato dal SIAN di competenza. Tale situazione, poiché uno stato patologico è un dato sensibile, verrà gestita attenendosi alla normativa 196/2003.

Nella somministrazione sarà cura dell'azienda fornire i pasti per diete speciali in contenitori monoporzione con apposta un'etichetta identificativa (con i dati identificativi del bambino).

Esclusivamente dietro apposita richiesta presentata dagli utenti agli uffici del Comune per comprovate situazioni patologiche o per esigenze etico-religiose, l'azienda provvederà a fornire il menù personalizzato.

Il trasporto dei cibi dal centro di cottura ai terminali di consegna è una delle fasi fondamentali dell'attività. A tale scopo verranno utilizzati specifici contenitori isotermici (e quanto occorrente per i pasti) conformi al D.P.R. 327/80 e all'allegato II sezione I del D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti. I contenitori termici adottati sono in grado di garantire la massima tenuta termica per i cibi da consumarsi caldi al di sopra di +65°C, gli stessi contenitori vengono anche utilizzati per il trasporto dei pasti freddi mantenendo un livello di temperatura inferiore ai 10° C mediante la conservazione in celle frigorifere e/o attraverso l'inserimento di piastre refrigerate. I gastronorm sono chiaramente identificabili mediante apposita etichetta indicante la sede di refezione e il contenuto della cassa.

Nell'eventualità di guasti e/o impedimenti di qualunque tipo l'azienda provvede alla sostituzione con mezzi idonei

I mezzi adibiti al trasporto

L'azienda dispone di un automezzo apposito (**Ford Custom TARGA**) adibito al trasporto esclusivo dei pasti possiede i requisiti igienico sanitari previsti da tutte le disposizioni normative vigenti in materia (DPR 327/80 art.43 e Reg. CE 852/2004). Gli automezzi, sono adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile, tale da garantire l'eliminazione di ogni rischio di contaminazione o danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali

Diagramma di flusso trasporto pasti secondo il piano di autocontrollo aziendale HACCP:

In questa fase si considera il tragitto dei pasti dal momento dell'inserimento nei contenitori fino alla consegna dei contenitori stessi nel luogo in cui avverrà la somministrazione

Distanza centro cottura e Sede di refezione

Il Centro di cottura sito in Samatzai dista circa 7 km dalla sala di somministrazione. Il tempo di percorrenza è di circa 7/9 minuti

Metodologia:

1. Ispezione del veicolo e/o contenitori prima di ogni carico per verificare che le condizioni igieniche siano idonee.
2. Compilazione moduli (temperatura trasporto pasti)
3. Carico:
 - I prodotti alimentari nei veicoli o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.
4. Accertarsi di aver prelevato il DDT (documento di trasporto) che accompagnerà i pasti (se richiesto dalle autorità copia del contratto d'appalto o lettera d'incarico)
5. Scarico dei prodotti alimentari avendo cura di non poggiarli a terra ma su apposito carrello
6. Consegna dei pasti e della scheda di monitoraggio nel luogo di destinazione
7. Al rientro in azienda scarico dei contenitori vuoti. Sanificazione contenitori del mezzo di trasporto
8. Provvedere alla pulizia accurata del mezzo

Pulizia e sanificazione ambienti

La distribuzione si conclude con la pulizia grossolana, detersione e sanificazione (come previsto dal piano di autocontrollo HACCP in essere) degli ambienti e degli utensili. I mezzi che utilizziamo per lo svolgimento delle procedure di pulizia e sanificazione sono per quanto possibile monouso (es. bobine professionali di pura ovatta di cellulosa, di tessuto non tessuto, ecc.) e impieghiamo detergenti biodegradabili. Le stoviglie vengono lavate presso il centro cottura.

Programma lavoro dei centri cottura:

Tabella 1. Programma lavoro centro cottura

Centro cottura Samatzai e Scuola Primaria Via Cagliari 7 e Scuola secondaria SP11, Barrali (SU)

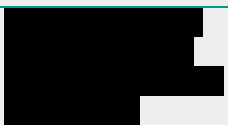
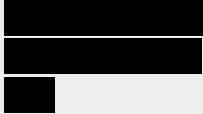
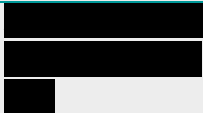
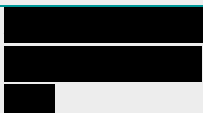
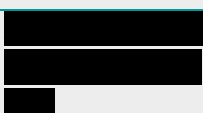
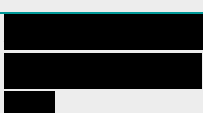
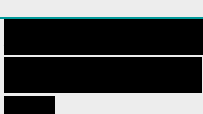
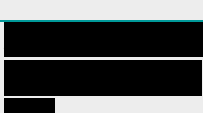
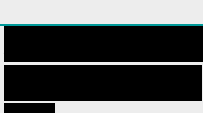
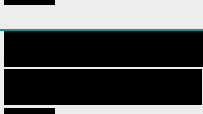
Tabella 2. Programma lavoro centro cottura

Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale certificati a filiera corta, di qualità (DOP e IGP), tradizionali e biodiversità nell'ambito regionale.

I prodotti acquistati dall'azienda per l'espletamento del servizio sono conformi alle normative nazionali e comunitarie. La gamma dei prodotti è stata selezionata in base alle caratteristiche tecnologiche, ingredienti, conservabilità, shelf-life, confezionamento, imballaggio e filiera.

Per ogni prodotto acquistato saranno messe a disposizione nel centro cottura le schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare tutte le caratteristiche, inoltre, saranno disponibili le tabelle indicative dei tempi di conservazione degli alimenti

PRODOTTI	DOP e IGP	TRADIZIONALI	FILIERA CORTA / REGIONALE	PRODUTTORI	% Utilizzata
PANE FRESCO			SI		100
CIVRAXIU		SI	SI		100
PASTA ALIMENTARE (VARI FORMATI)			SI		70

MALLOREDDUS		SI	SI		70
RAVIOLI di ricotta		SI	SI		70
FARINA			SI		70
RISO SARDO			SI		70
PATATE			SI		70
CAROTE			SI		70
CETRIOLI					
POMODORI			SI		70
FINOCCHI			SI		70
SEDANO			SI		70
CIPOLLE					70
BIETOLE					70
ZUCCHINE			SI		70
CECI					70
LENTICCHIE					70
FAGIOLINI					70

MELONE VERDE					70
ARANCIO			SI		70
LATTUGA/CUPETTONE					
MANDARINI E MANDARANCI			SI		70
PESCA			SI		100
POMODORI PELATI			SI		100
SALE MARINO			SI		100
ZAFFERANO DOP	SI	SI	SI		70
CARNE BOVINA			SI		100
CARNE SUINA			SI		100
CARNI AVICOLE			SI		100
MOZZARELLA	SI	SI	SI		100
BURRO			SI		100
GRANA PADANO DOP	SI	SI			100
DOLCE SARDO ARBOREA		SI	SI		100
PROSCIUTTO COTTO	SI				100
UOVA BIO					

Tabella 3. Prodotti selezionati da AL.MA. di Maurizio Ortu

1.2 Modalità e tempi di attuazione del piano di formazione e aggiornamento del personale

Il successo che ha caratterizzato l'azienda negli anni è dovuto in larga misura alla collaborazione di professionalità qualificate, all'accurata selezione e formazione delle risorse umane, ragion per cui l'Azienda ha pianificato, a partire dall'inizio del servizio e per tutta la sua durata, il seguente **programma di formazione**. È prassi consolidata all'interno dell'azienda presentare il menù e il luogo dove andremo ad operare, in maniera da avere risorse umane ben informate, motivate e attivamente coinvolte nel processo lavorativo.

MATERIE FORMATIVE	
OBIETTIVI	

DESTINATARI	
TEMPI DI ATTUAZIONE	
ORE DI FORMAZIONE	

MATERIE FORMATIVE	
OBIETTIVI	
DESTINATARI	
TEMPI DI ATTUAZIONE	
ORE DI FORMAZIONE	

MATERIE FORMATIVE	
OBIETTIVI	
DESTINATARI	
TEMPI DI ATTUAZIONE	
ORE DI FORMAZIONE	

MATERIE FORMATIVE	
OBIETTIVI	
DESTINATARI	
TEMPI DI ATTUAZIONE	
ORE DI FORMAZIONE	

Tabella 4. Tabella riassuntiva sull'attività di formazione del personale addetto

Al termine del corso verrà somministrato un test per verificare il livello di apprendimento. Le docenze saranno affidate a professionisti abilitati del settore che si avvarranno di dispense e audiovisivi per lo svolgimento delle materie formative.

a) Qualità del piano di educazione alimentare

Durata prevista

--

Destinatari

Saranno coinvolti gli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria

Materiali e strumenti

Per le attività saranno utilizzate schede, cd rom, materiale cartaceo, video. Si renderà necessario, inoltre, l'utilizzo degli strumenti multimediali.

Risorse professionali interne ed esterne

Insegnanti, personale della ristorazione, collaboratrici scolastiche, nutrizionisti, psicologi, esperti specialisti, enti ufficiali.

Documentazione, verifica, valutazione

Le attività previste nel progetto saranno documentate con foto, filmati e produzioni di materiali. In itinere si osserverà e valuterà l'andamento del percorso, il grado di coinvolgimento dei bambini ed il loro atteggiamento nei confronti del cibo.

Si svolgeranno incontri di verifica con le famiglie e gli operatori per condividere un percorso comune.

Finalità e obiettivi

[Redacted text block]

Attività. Linee di indirizzo

[Redacted text block]

Scuola dell'Infanzia

[Redacted text block]

Scuola primaria e Secondaria

[Redacted text block]

Le cose buone della terra

[Redacted text block]

[illegible]

Per gli alunni:

Category	Value (approximate)
1	95
2	85
3	55
4	100
5	10
6	100
7	25
8	55
9	100
10	15
11	100
12	55
13	80
14	45
15	90

- [REDACTED]

• [REDACTED]

[REDACTED]

- Aderenza del team docente ai messaggi nutrizionali
- Osservazione sistematica
- Attività curricolari nei Campi d'esperienza
- Esperienze ludico sensoriali nel laboratorio della manipolazione e del gusto in collaborazione con il personale di cucina e i genitori

Incontri formativi per genitori e per bambini sulla corretta nutrizione umana,

Modalità e tempi di realizzazione del progetto

Febbraio – Maggio

Ottobre- Dicembre

La Stagionalità : gli agrumi e i cereali, da dove arrivano, qual è il loro periodo, dove crescono..

Marzo, Aprile

PROPOSTE AGGIUNTIVE DI MIGLIORAMENTO.

- **Utilizzo di Detergenti Biodegradabili,** [REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

- [REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

[REDACTED]
[REDACTED]

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED] la piena soddisfazione del cliente.

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

Nella presente si precisa che le parti volutamente secretate sono state rese tali per tutelare il lavoro di progettazione e di studio dell'azienda, in quanto coperte da know-how industriale.