



Istruzione

DEGENZE CHIRURGICHE
Distribuzione del vitto

Codice

I_{CH} 03/P_{CH} 01Rif. Procura P_{CH} 01
Sez. 7.5 MQ

Pag. 1 di 5

Rev. 01

del 16/03/2026

SOMMARIO

1. Convenzione per la fornitura di pasti;
2. Regole e comportamenti idonei del personale di reparto per la distribuzione del vitto secondo il metodo "HACCP";
3. Parametri di controllo per ordinazione dei pasti;
4. La distribuzione del vitto nei tre pasti principali.

Redazione		Verifica		Approvazione	
Firma	16/3/26	Firma	23/3/26	Firma	24/3/26
	data		data		data

ATTENZIONE: la mancanza delle firme indica che questo documento è una stampa della versione aggiornata disponibile in rete ed utilizzabile per sola lettura.

**1. CONVENZIONE PER LA FORNITURA DI PASTI**

La Casa di Cura si affida ad una Ditta Esterna per la preparazione dei pasti per i Degenti, la ELIOR RISTORAZIONE S.P.A. Sede legale in Via Venezia Giulia 5/a 20157 Milano.

I pasti saranno consegnati tutte le mattine, nelle giornate di apertura della Clinica.

Composizione del pasto: 1° piatto, 2° piatto con contorno, pane, frutta, acqua 1/2 lt.

Tipologia di servizio: monoporzione termosaldada, solo consegna. (allegata alla presente procedura di preparazione, confezionamento e consegna della Ditta fornitrice).

La Ditta provvederà alla preparazione di eventuali diete speciali per Utenti con intolleranze e/o allergie. Fornitura condimenti monodose a materiale a perdere: a carico Elior.

2. REGOLE E COMPORTAMENTI IDONEI DEL PERSONALE DI REPARTO PER LA DISTRIBUZIONE DEL VITTO SECONDO IL METODO "HACCP".

Il protocollo HACCP, che tradotto dall' inglese significa letteralmente "analisi del pericolo e controllo dei punti critici" è un sistema che consente di applicare l'autocontrollo da parte degli operatori in maniera razionale ed organizzata per procedere all' analisi dei rischi che caratterizzano il processo produttivo degli alimenti, garantendo salubrità e sicurezza (come previsto dal D.L. 155/97).

Il controllo, da effettuarsi prima della distribuzione, si basa principalmente su tre punti critici:

A. TEMPERATURA: oltre i 75° C per gli alimenti caldi;

- entro i 10° C per i cibi freddi (frutta fresca e budini);
- 12 - 15° C per i contorni da consumarsi crudi (ad esempio insalate).

B. DURATA DELLA DISTRIBUZIONE DEL PASTO: riducendo il tempo di distribuzione si riduce proporzionalmente il rischio di contaminazione degli alimenti.

C. NORME IGIENICHE: comprende l'igiene del personale (lavaggio mani, indossare abiti puliti, sovra camice, cuffia, guanti), dell'attrezzatura (i piatti devono



essere toccati dall'esterno), dell'alimento (evitare di danneggiare le termoplastiche applicate sui piatti durante il trasporto dalla cucina al reparto di degenza) e infine l'igiene della distribuzione.

- D. CORSO DI FORMAZIONE HACCP: la caposala ed il fattorino (deputato al ricevimento dei piatti dalla ditta), dopo aver terminato il corso relativo alla HACCP, procederanno con la formazione del restante personale.
- E. ARRIVO IN STRUTTURA: i pasti arrivano ogni giorno in struttura, suddivisi in vaschette monoporzione, sigillati con film termosaldato, etichettati con data di produzione e confezionamento. Gli stessi saranno riposti nel locale cucina della Casa di Cura, in apposito frigorifero con due ante (a temperatura controllata), per la suddivisione del pranzo e della cena. L'operatore, al momento del pasto, provvederà al trasporto dalla cucina al reparto di degenza.
- F. RIGENERAZIONE NEL MICROONDE: in prossimità del servizio, l'operatore incide il film, inserisce la vaschetta nel microonde, scalda per 4 minuti. Questo processo si chiama appunto "rigenerazione".

In presenza del commensale i piatti vengono estratti dal frigo e se destinati a essere consumati caldi vengono:

- forati in due punti esterni all'etichetta
- inseriti in microonde
- riattivati secondo le istruzioni riportate in etichetta su ogni singolo piatto.

Poiché la corretta adozione delle istruzioni riportate assicura il raggiungimento al cuore del prodotto di 75°C questa fase non viene registrata in quanto già validata per il centro di produzione.

G.

- H. CONSENSA AL PAZIENTE: dopo il riscaldamento, rimozione del film e verifica della temperatura, il pasto viene posto nel vassoio personalizzato del Paziente e consegnato immediatamente per mantenere la temperatura.

3. PARAMETRI DI CONTROLLO PER ORDINAZIONE DEI PASTI

- SCHEDA DEL MENU': pazienti presenti, tipologia di intervento, diete o digiuni.



- CULTURA PERSONALE del paziente (es. religione).
- Intolleranze e allergie alimentari.
- Presenza di eventuali patologie legate all' alimentazione (disfagia, difficoltà nella masticazione, ecc.).
- Problemi legati all'assunzione e al mantenimento di posture idonee.
- Vincoli legati a terapie o intervento chirurgico in corso.

N.B. Valutare la necessità e la possibilità di richiedere pasti aggiuntivi entro e non oltre le ore 9 del mattino e entro e non oltre le ore 16 per il turno pomeridiano.

La cucina della società ELIOR si è organizzata per proporre ogni giorno un "piatto d'entrata" privo di sostanze allergizzanti, ordinabile per i NUOVI INGRESSI.

4. LA DISTRIBUZIONE DEL VITTO NEI TRE PASTI PRINCIPALI

- LA COLAZIONE ALLE ORE 7,30
- IL PRANZO ALLE ORE 12
- LA CENA ALLE ORE 19

LA COLAZIONE

La Ditta Elixor fornisce periodicamente le derrate alimentari necessarie (latte a lunga conservazione, fette biscottate, ecc.)

Preparazione

Avviene nella cucina del reparto.

- 1) Portare a ebollizione l'acqua negli appositi bricchi per la preparazione del tè, dell'orzo, del latte.
- 2) Controllo del carrello da utilizzare nella distribuzione, precedentemente predisposto dal personale di tutto, il materiale occorrente (tovaglioli, posate, bicchieri, ciotole, fette biscottate, marmellate, zucchero) e integrazione con il materiale mancante.

Distribuzione



Si porziona la colazione dal carrello in corridoio davanti a ogni camera utilizzando i bicchieri chiusi, in base alle richieste del paziente e seguendo eventuali indicazioni mediche.

- 1) Al termine della distribuzione si aiutano i pazienti non autosufficienti ad assumere la colazione.

IL PRANZO E LA CENA

Preparazione

1. Ritiro dalla cucina della clinica delle porzioni utili alla predisposizione del pasto (il ritiro avviene alle 11,45 circa per il pranzo e alle 18,45 circa per la cena).

In ogni camera preparare la tavola (o il comodino del paziente) che accoglierà il vassoio.

Rigenerazione e Distribuzione

All'arrivo in reparto l'OSS in turno provvede alla rigenerazione in microonde.

CONSENGA AL PAZIENTE: dopo il riscaldamento e la rimozione del film, il pasto viene posto nel vassoio personalizzato del Paziente e consegnato immediatamente per mantenere la temperatura.

Riordino

Il riordino comprende:

- Ritiro dei vassoi personalizzati dalle camere di degenza;
- Lavaggio dei piani di lavoro;
- Riordino del materiale negli appositi armadi;
- Ripristino del materiale mancante;
- Ripristino del microclima nell'ambiente;
- Riordino dell'unità di degenza (riordino del materiale personale del paziente, pulizia dell'unità di degenza, ripristino microclima nella camera);
- Soddisfacimento dei bisogni fisiologici del paziente, aiuto nell'esecuzione di pratiche igieniche (lavaggio mani, denti, protesi dentali, ecc...) e posizionamento in posture confortevoli e idonee alla digestione.