

## SERVIZI GENERALI DI SUPPORTO

### *1.12. SERVIZIO CUCINA*

Il servizio di cucina può anche essere convenzionato o gestito in forma associata da più strutture, purché regolarmente autorizzate dall'autorità sanitaria competente. Il servizio cucina deve essere conforme alla normativa vigente in materia di igiene degli alimenti.

#### *1.12.1. Requisiti Strutturali e Tecnologici*

Il servizio di cucina deve prevedere:

- spazi adeguati per la ricezione derrate, dispense e celle frigorifere;
- spazi per la preparazione/cottura, dotato di idonea cappa aspirante;
- spazi per il lavaggio e deposito per stoviglie e carrelli;
- un deposito rifiuti;
- un deposito materiali per pulizia;
- spogliatoi e servizi igienici per il personale, dotati di doccia, antibagno e sistema di azionamento non manuale;
- spazi per la preparazione, il lavaggio dei carrelli, stoviglie e portavivande dispongono di pareti a tutt'altezza con superfici lisce, impermeabili, lavabili e disinfettabili;
- spazi per la preparazione, il lavaggio dei carrelli, stoviglie e portavivande hanno pavimenti antisdrucchiolo con superficie liscia lavabile e disinfettabile;
- in tutti gli spazi devono essere assicurate efficaci condizioni di illuminazione e ventilazione.

#### *1.12.2. Requisiti Organizzativi*

Sono garantiti:

- protocolli scritti circa le modalità di trasporto e confezionamento del cibo da e per la cucina;
- l'elaborazione delle tabelle dietetiche, dei menù e delle diete speciali.

I cibi distribuiti devono rispondere a quanto stabilito nelle tabelle dietetiche, nei menù e nelle diete speciali.