

**ALLEGATO B**  
**CRITERI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

**CAPITOLATO SPECIALE PER**  
**L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELL’ISTITUTO EMILIO BIAZZI**  
**CIG 910682019B**

**INDICAZIONI GENERALI**

Nell’ambito dei sistemi di ristorazione è possibile riscontrare diverse norme operative, sia riguardo alla preparazione, sia in merito alle modalità di distribuzione; indipendentemente dalle risorse e dal sistema utilizzato si dovrà garantire la corretta applicazione del sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) adottato, come da normativa vigente, a qualsiasi livello della catena produttiva.

Per la preparazione del vitto possono essere utilizzate diverse tipologie di produzione chiamate “legame”. Con questo termine s’intende il modo nel quale i pasti sono prodotti e movimentati, partendo dalla soluzione più tradizionale della “preparazione espressa” o in legame fresco-caldo, caratterizzata dal consumo immediato, a quella del legame refrigerato o surgelato, caratterizzati da una netta distinzione temporale tra produzione e somministrazione:

- Legame caldo: questo tipo di legame deve garantire il mantenimento delle temperature calde con valori maggiori di + 65° centigradi al “cuore del prodotto” sino al momento della distribuzione e durante tutto l’arco del servizio evitando e proteggendo gli alimenti da qualsiasi forma d’insudiciamento esterno. La movimentazione degli alimenti deve avvenire attraverso l’uso di carrelli e mediante l’uso di vassoi termici personalizzati
- Legame fresco/caldo: questo sistema prevede la preparazione e la cottura degli alimenti presso la cucina (in loco o centralizzata) e la loro immediata distribuzione per mezzo di adeguati carrelli/vassoi termici. Il trasporto del pasto deve essere effettuato in tempi brevi, al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche degli alimenti cucinati. Gli alimenti preparati e cucinati devono mantenere per tutto il tempo del trasporto una temperatura uguale o maggiore di + 65°C, come previsto dalla normativa vigente, mentre i prodotti che necessitano di legame fresco devono essere mantenuti ad una temperatura non superiore a + 10° e per i prodotti a base di latte non superiore ai + 4°C. Il tempo frapposto tra la produzione e la somministrazione degli alimenti cucinati non deve essere superiore alle 2 ore. La veicolazione dei pasti rappresenta, in questo sistema, uno dei punti critici del legame e sono ritenute determinati, a tale proposito, le seguenti fasi:
  - scelta dei contenitori termici e dei materiali;
  - temperature di confezionamento (devono garantire idonee condizioni termiche all’arrivo +65°C al cuore del prodotto per i prodotti cucinati e temperature inferiori a +10°C per i prodotti cucinati da consumarsi freddi e da 0° a +4°C per i prodotti freschi a base di latte);
  - preparazione dei pasti in tempi vicini al loro consumo;
  - razionalizzazione della logistica.
- Legame refrigerato (cook & chill): questo sistema prevede il raffreddamento rapido attraverso l’utilizzo di abbattitori. I prodotti cucinati in modo convenzionale, entro 90 minuti di tempo, devono raggiungere una temperatura di + 10° C al cuore del prodotto. Gli alimenti che hanno subito tale trattamento possono essere conservati ad una temperatura tra gli 0°C e i + 3°C e devono essere consumati, dopo un adeguato processo di rigenerazione, entro un periodo massimo di 5 giorni (compreso il giorno della preparazione e dell’abbattimento). L’obiettivo principale di questo tipo di legame è di riuscire a mantenere, il più possibile, inalterate le caratteristiche sensoriali delle preparazioni alimentari. L’impiego di atmosfere protettive può prolungare il tempo di shelf-life del prodotto, la temperatura deve sempre essere mantenuta da 0 a + 3°C e il tempo di conservazione può variare in funzione al tipo di lavorazione del prodotto e del rischio microbiologico. Per questo sistema produttivo si rende indispensabile, al fine di ridurre il rischio igienico-sanitario, l’utilizzo di materie prime di ottima qualità, sia dal punto di vista microbiologico, sia merceologico. Le modalità di preparazione degli alimenti rimangono del tutto simili a quelle adottate per il legame fresco-caldo.
- Legame surgelato (cook & freeze)/congelato: questo sistema prevede l’abbattimento della temperatura degli alimenti, preparati in modo convenzionale, sino a una temperatura di -18° C “al cuore del prodotto” in un tempo breve (massimo di 3 ore). Gli alimenti così trattati devono essere confezionati in appositi contenitori e stoccati in congelatori a una temperatura di - 20° C. Il rinvenimento di tali prodotti alimentari prevede lo scongelamento e il contemporaneo riscaldamento attraverso l’utilizzo di apparecchiature che ne limitino il danno termico, come l’uso di forni a termo convezione, vapore o a microonde. L’impiego di questo tipo di legame determina la necessità di dotarsi non solo di particolari attrezzature, ma anche di possedere personale opportunamente formato e addestrato. Inoltre, si deve considerare che non tutte le pietanze si prestano a questo tipo di processo produttivo, in quanto, per alcuni alimenti la

rimessa in temperatura determina una degradazione delle qualità sensoriali e nutrizionali. In caso di consumo in un luogo diverso da quello di produzione le modalità di trasporto devono prevedere l'utilizzo di mezzi refrigerati.

- Legame misto: questo sistema prevede l'utilizzo di sistemi produttivi diversi al fine di ottimizzare il risultato del pasto sia dal punto di vista nutrizionale, sia dal punto di vista delle caratteristiche organolettiche e igienico-sanitarie. Il legame misto che prevede la combinazione dei sistemi precedentemente citati, a volte, può essere utilizzato per particolari esigenze e in particolari condizioni operative. In base alle condizioni e ai vincoli imposti dal capitolato, si potrebbero utilizzare, in una situazione di legame fresco-caldo, prodotti surgelati senza però poter adottare un vero e proprio legame misto.

Per il servizio di ristorazione di cui al presente capitolato è previsto un sistema a *Legame misto*, prevalentemente a *Legame refrigerato (cook & chill)* e *Legame fresco caldo*.

Il legame refrigerato non richiede nessuna modifica delle ricette tradizionali, ferma restando la qualità e l'accurata selezione delle materie prime. Il processo produttivo, suddiviso in diversi momenti d'estrema importanza per la sicurezza per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto finito e servito, prevede le seguenti fasi:

- Preparazione;
- Cottura;
- Porzionamento a caldo (primi piatti asciutti e in brodo, contorni caldi e dessert) o a freddo (secondi piatti, contorni freddi, etc.).
- Rapido abbattimento delle temperature;
- Conservazione del prodotto a temperatura controllata;
- Rigenerazione degli alimenti da consumarsi caldi;
- Servizio di confezionamento e consegna a temperatura controllata.

Il legame fresco/caldo prevede una procedura di cottura/mantenimento del pasto attraverso alcune fasi tra loro concatenate e di estrema importanza ai fini della sicurezza e della buona percezione delle caratteristiche organolettiche degli alimenti.

Le fasi sono le seguenti:

- Preparazione;
- Cottura;
- Porzionamento a caldo;
- Mantenimento a temperatura controllata;
- Consegna a temperatura controllata;

Durante la preparazione dei pasti è fondamentale prevenire qualsiasi tipo di contaminazione crociata mediante l'utilizzo di piani di lavoro, coltelleria e utensili separati. A tale scopo è importante assicurare anche la separazione fisica tra le aree di lavorazione e quella di cottura, abbattimento rapido e porzionatura. In caso di utilizzo di prodotti congelati o surgelati si dovrà eseguire lo scongelamento delle materie prime con un sistema di temperatura controllata a 0/+ 3° in un tempo di 24 – 36 ore in base alla pezzatura del prodotto.

La cottura della verdura deve avvenire attraverso l'uso di forni a vapore, al fine di limitare il più possibile la perdita in nutrienti e mantenere maggiormente le caratteristiche organolettiche dell'alimento.

Nel caso sia adottato il sistema refrigerato dopo la cottura, gli alimenti e i pezzi di carne dovranno essere raffreddati in modo efficace e di conseguenza le dimensioni dei pezzi di carne non dovrebbero essere di peso superiore a 3 – 4 kg. o possedere uno spessore superiore ai 10 -11 cm. I pasti devono essere preparati e confezionati nel rispetto della normativa vigente e la ditta aggiudicataria deve garantirne la rispondenza in materia.

Le derrate dovranno essere fresche, con eccezione per i prodotti ittici. Le modalità di porzionamento e confezionamento dei pasti devono essere eseguite attraverso sistemi in grado di garantire il mantenimento delle temperature a valori non inferiori ai + 65°C all'atto della consegna e della distribuzione del vitto.

### **PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI**

Durante la cottura degli alimenti è importante che la temperatura interna degli stessi raggiunga i + 75°C al cuore del prodotto e si mantenga, tale temperatura, per almeno 10 minuti. Le cotture da privilegiare sono al forno, al vapore, lessate, alla piastra o alla griglia.

Modalità di cottura di alcuni alimenti:

- le verdure devono essere cotte al vapore o al forno;
- le carni devono essere cucinate preferibilmente al forno, sono però ammesse preparazioni con sugo di pomodoro e verdure (tipo spezzatino, brasato, etc.);
- le verdure crude e da cuocere dovranno essere perfettamente lavate in acqua corrente e le verdure crude devono essere condite al momento della distribuzione;

- la pasta da cucinare per la minestrina deve essere cotta in brodo di carne sgrassato o in brodo vegetale e non in acqua;
- la pasta asciutta deve, preferibilmente, essere condita nel momento stesso della distribuzione. In caso di trasporto, per evitare che si impacchi, può essere aggiunta una piccola quantità di olio nell'acqua di cottura.

E' inoltre necessaria l'osservanza delle seguenti prescrizioni:

- Il rispetto delle norme procedurali in tema d'igiene delle attrezzature e igiene del personale;
- Il rispetto delle modalità di cottura: oltre a non effettuare la precottura, è opportuno evitare anche la sovracottura, particolarmente per le minestre, minestrone e verdure, ecc.; nella cottura dei cibi in acqua, è opportuno curare il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile; è inoltre importante utilizzare l'acqua di cottura di vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
- Il divieto di frittura
- Il rispetto delle modalità di trattamento delle carni macinate e delle uova:
  - è opportuno non sottoporre ad ulteriori lavorazioni (disosso e macinatura) le carni avicole che di per sé sono molto delicate e facilmente inquinate sin dalle fasi di macellazione; tali operazioni, tra l'altro, avverrebbero in locali non idonei e a temperature di gran lunga superiori a quelle consentite;
  - uova: al fine di evitare operazioni di sgusciatura a crudo è consigliato l'utilizzo di prodotti pastorizzati, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di + 4° C. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale. Il prodotto, al momento della consegna, deve garantire una fruibilità di almeno 15 gg. Esso va utilizzato completamente. Si ricorda che non è ammessa, infatti, la conservazione in frigorifero di confezioni aperte di uova pastorizzate.
  - Solo nel caso di preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa (preparazione di uova sode) possono essere utilizzate le uova fresche di categoria "A extra";
- Il rispetto delle indicazioni concernenti il congelamento/scongelo:
  - non è consentito il congelamento di derrate alimentari acquistate fresche;
  - non devono essere ricongelate le materie prime scongelate;
  - non deve essere congelato il pane;
  - le derrate congelate devono essere scongelate secondo procedure descritte nel piano di autocontrollo aziendale e in base alle indicazioni generali riportate nel seguente capitolo;
- Il divieto di utilizzo degli avanzi;
- La preparazione delle derrate alimentari, che deve essere effettuata nella stessa giornata del consumo;
- L'utilizzo prevalente del condimento a crudo.

È utile caratterizzare la sequenza temporale delle lavorazioni consentite e non consentite in funzione delle attrezzature e delle procedure produttive ed in applicazione al principio di precauzione, rispetto ad eventuali ipotesi di rischio alimentare, tenuto conto dei grandi numeri che coinvolgono la ristorazione collettiva e la tipologia specifica dell'utenza.

Il giorno antecedente la distribuzione potranno pertanto essere effettuate le seguenti attività:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo, con successiva conservazione a + 4 °C;
- pelatura di patate e carote con successiva conservazione a + 5/10° C in contenitori chiusi con acqua pulita;
- cottura di torte non a base di creme con successiva conservazione in luogo asciutto e riparato;
- cottura di budini, arrostiti, bolliti e brasati di carne bovina in pezzo intero, arrostiti di carne suina in pezzo intero, attuando procedure di abbattimento della temperatura, e successiva conservazione refrigerata, descritte in piano di autocontrollo (HACCP) aziendale e correttamente applicate.

Nello stesso giorno della distribuzione dovranno essere effettuate le seguenti attività:

- preparazione della frutta e della verdura (escluse eventualmente patate e carote) definendo le separate fasi di ammollo e di lavaggio;
- preparazione del pane e delle merende;
- cottura delle derrate (legame fresco-caldo) in modo tale che non trascorra più di 1-2 ore tra la preparazione e la distribuzione, mantenendo costantemente temperature superiori a + 65°C ed allestendo le porzioni "a caldo";
- preparazione e porzionatura a freddo degli alimenti cucinati ed abbattuti il giorno prima (brasati, bolliti, arrostiti): l'operazione va svolta entro tre ore dalla distribuzione provvedendo a riattivare l'alimento con temperatura di + 75° C al cuore del prodotto e successiva conservazione alla temperatura di + 65° C fino alla somministrazione;
- impanatura degli alimenti: si ricorda che essa non può protrarsi per più di un'ora;
- eventuale macinatura di carni bovine crude in un tritacarne montato appena prima dell'utilizzo senza far trascorrere più di due ore tra la macinatura e la cottura. Nell'intervallo di tempo tra macinatura e cottura le carni devono essere conservate in regime di refrigerazione.

Per quanto riguarda le diete speciali, dovrà essere prevista una zona, adeguatamente organizzata nel locale di stoccaggio, per la conservazione dei prodotti destinati alle diete speciali ed in cucina dovrà essere attrezzata, in caso di diete speciali particolari (celiachia, allergie e/o intolleranze, etc.), una zona dedicata alla preparazione delle stesse ed al loro confezionamento (in base a quanto previsto da eventuali “Linee guida” validate) in monoporzione sigillate, utilizzando idonei vassoi termici.

I pasti frullati o tritati devono essere preparati immediatamente prima della loro somministrazione e, per tale motivo, dovranno essere gli ultimi pasti ad essere preparati in ogni turno di lavoro.

### **PROCEDURE DI SCONGELAMENTO, ABBATTIMENTO, RIGENERAZIONE**

#### Scongelamento

Lo scongelamento dei prodotti surgelati e congelati deve essere compiuto in frigorifero ad una temperatura di +2/4°C, utilizzando appositi contenitori per la raccolta del liquido ceduto dall’alimento durante il processo di scongelamento e facendo sì che questo ultimo non rimanga in contatto con l’alimento stesso.

#### Abbattimento

Il sistema di abbattimento prevede l’utilizzo di un abbattitore rapido in grado di raffreddare gli alimenti da una temperatura di +80/90° C a 0/+2° C entro 90-120 minuti “al cuore del prodotto”, al fine di garantire la qualità igienica, sensoriale e nutrizionale, favorendo il più possibile il mantenimento delle caratteristiche del prodotto, come se fosse stato prodotto in espresso. Il tempo impiegato per il raffreddamento dipende dalle caratteristiche chimico-fisiche dell’alimento, oltre che dalla temperatura stessa del prodotto da abbattere e dalle capacità tecnologiche del sistema di scambio termico dello strumento utilizzato. Il processo di raffreddamento deve avvenire al massimo entro 30 minuti dalla cottura.

Per alcuni alimenti, come per le carni di pezzo intero e non di grosse dimensioni, si rende necessario effettuare prima la fase di abbattimento della temperatura e in seguito la fase di porzionamento a freddo. In caso di tagli di carne troppo grossi potrebbe essere necessario eseguire un porzionamento a caldo con lo scopo di ridurre le dimensioni e garantirne un raffreddamento più veloce. Una particolare attenzione deve essere rivolta anche al materiale dei contenitori utilizzati per il raffreddamento e per la conservazione. La conservazione degli alimenti deve avvenire in condizioni igieniche ottimali e in assenza di possibili contaminazioni.

La conservazione degli alimenti abbattuti deve avvenire in cella di refrigerazione a una temperatura compresa tra gli 0°C e i + 3°C, al fine di evitare lo sviluppo di microrganismi. Si consiglia a tale scopo l’utilizzo di una cella dedicata alla conservazione di questi alimenti. In ogni caso gli alimenti abbattuti devono essere debitamente protetti con idoneo materiale per alimenti. I prodotti abbattuti devono essere utilizzati entro i 3 giorni successivi.

#### Rigenerazione

La rigenerazione degli alimenti deve avvenire attraverso un ciclo attivo in grado di riportare la temperatura a + 90/100° C per il tempo necessario, con lo scopo di riportare la temperatura al cuore del prodotto a + 75° C per almeno tre minuti, al fine di garantire sia le condizioni igieniche, sia la gradibilità dell’alimento abbattuto. Le attrezzature da utilizzare per la rigenerazione professionale degli alimenti sono il forno a vapore o il forno trivalente. Tali attrezzature sono ritenute idonee soprattutto per rigenerare gli alimenti che richiedono un ambiente umido e tempi brevi.

Il forno a microonde di tipo commerciale è sconsigliato. Il processo di rigenerazione deve garantire un “calore gentile” che evita l’imbrunimento enzimatico e non enzimatico del prodotto, oltre alla disidratazione. Gli alimenti rigenerati ma non utilizzati, anche se confezionati e ben protetti, devono essere eliminati.

### **LOCALI DI PRODUZIONE PASTI - ATTREZZATURE**

Al fine di ridurre il più possibile i rischi di contaminazione microbica nel centro cottura deve essere prevista la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione e all’interno di questi la separazione, almeno funzionale, tra le diverse lavorazioni.

La disposizione delle aree di lavorazione deve consentire alle diverse derrate di procedere attraverso percorsi non incrociati sia per i prodotti (es. materie prime con alimenti pronti per l’asporto) sia del personale.

Le dimensioni dei locali di produzione, dispensa e lavaggio devono essere adeguate al numero dei pasti prodotti ed essere dotate di idonei punti di erogazione dell’acqua per il lavaggio in ciascun reparto produttivo.

Tutte le attrezzature impiegate nella preparazione degli alimenti devono essere conformi alle norme di buona fabbricazione e rispettare i requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004 Allegato II - capitolo V (e s.m.i.) ovvero essere:

- idonee all’uso per il quale sono destinate;
- progettate e realizzate in modo da consentire un’adeguata pulizia;
- mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.

Analogamente, per minimizzare i rischi di contaminazione microbica “crociata”, è necessario prevedere all’interno del centro cottura un abbattitore di temperatura dimensionato alla capacità produttiva del centro. Inoltre, le attrezzature messe a disposizione degli operatori devono soddisfare le norme legislative e i regolamenti in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi.

Le attrezzature, i piani di lavoro, i macchinari, gli armadi, gli utensili, etc. devono essere in numero adeguato al numero di pasti prodotti all’interno del centro di produzione e al sistema/i di produzione pasti richiesto (legame fresco/caldo e legame refrigerato). Tali dotazioni, in combinazione con l’assetto strutturale del sito in cui avviene la produzione, i programmi di pulizia e sanificazione, la lotta agli infestanti, la formazione del personale, etc., rappresentano alcuni degli elementi fondamentali per la realizzazione di alimenti sani e sicuri e costituiscono il presupposto per l’attuazione del piano HACCP. I principali riferimenti normativi relativi ai requisiti delle attrezzature e dei locali più in generale sono:

- Legge n. 283 del 30 aprile 1962;
- Regolamento CE n. 852/2004, Allegato II, ai seguenti capitoli:
  - Capitolo I: requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti;
  - Capitolo II: requisiti specifici per i locali all’interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati;
  - Capitolo V: requisiti applicabili alle attrezzature.

Tutte le attrezzature e gli utensili utilizzati devono quindi essere in materiale a norma per il contatto degli alimenti, devono avere superfici lisce, non assorbenti, resistenti alla corrosione, in grado di subire ripetuti lavaggi e disinfezioni senza cedere agli alimenti con cui vengono a contatto sostanze tossiche o non desiderate. La struttura delle attrezzature e dei macchinari deve essere realizzata prevedendo un disegno igienico e per tale motivo dovranno possedere determinate caratteristiche, come gli angoli arrotondati, facilmente accessibili e smontabili, al fine di agevolare le operazioni di pulizia e manutenzione, in grado di garantire la protezione dei prodotti lavorati, etc. Tutte le attrezzature, gli utensili e tutti i materiali che vengono a contatto con gli alimenti (MOCA) devono essere conformi alla normativa vigente in materia (Decreto del Presidente della Repubblica 23/10/1982 n. 777 e s.m.i.; D.Lgs. 25/01/1992 n. 108 e s.m.i.; Regolamento CE n. 1935/2004 e s.m.i.; Regolamento CE n. 2023/2006 e s.m.i.).

Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.

Lo schema, la progettazione, la costruzione, l’ubicazione e le dimensioni delle strutture devono:

- a) consentire un’adeguata manutenzione, pulizia e disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d’igiene;
- b) essere tali da impedire l’accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti;
- c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti.

### **CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO**

L’attenzione alle modalità di preparazione, trasporto, riattivazione, completamento, distribuzione degli alimenti e il rispetto delle porzioni sono determinanti per l’accettazione e il rispetto dei fabbisogni nutrizionali e di conseguenza sono in grado di prevenire la malnutrizione energetico proteica e favorire il consumo del pasto stesso da parte dell’anziano.

Gli orari dei pasti devono essere funzionali alle reali esigenze dell’ospite e alle sue abitudini alimentari lasciando a ciascuno di essi il tempo necessario per il consumo di ogni portata.

L’orario dei pasti e delle attività deve rispettare il più possibile i tempi “fisiologici” (pasti ad orari fissi) e la durata minima non deve essere inferiore alla mezz’ora calcolata dal momento in cui l’anziano inizia a mangiare.

Le persone anziane presentano problemi di masticazione e difficoltà deglutitorie e per tale motivo si rende necessario adeguare il servizio all’anziano e non viceversa.

L’organizzazione del lavoro deve prevedere diversi turni strutturati anche in base alle esigenze di servizio e al fine di garantire la preparazione dei seguenti pasti principali:

- Pranzo
- Cena

A seconda di quanto previsto dal menù, potrebbe essere necessaria la preparazione di alcuni alimenti da somministrare durante le colazioni e lo spuntino pomeridiano.

L’organizzazione del lavoro sarà valutata e determinata dal capo cuoco e dal personale responsabile del servizio. L’attività di preparazione dei pasti prevede momenti di elevati carichi di lavoro per gli addetti soprattutto in determinati momenti della giornata e per tale motivo sarebbe corretto impiegare personale operativo dotato di una elevata disponibilità alla flessibilità degli orari e una capacità ad adattarsi rapidamente alle eventuali richieste improvvise da parte dei reparti.

Deve inoltre essere prevista un’adeguata formazione relativamente agli aspetti dell’alimentazione e della nutrizione della persona anziana, oltre che sugli aspetti della sicurezza alimentare (igiene degli alimenti, delle attrezzature, del personale, etc.). I corsi di formazione sui vari argomenti dovrebbero essere effettuati almeno annualmente.

### *Orari dei pasti*

Gli orari indicativi, che potranno subire variazioni a seconda delle necessità ed essere anche differenziati in base alle esigenze e consuetudini di ciascuna struttura, sono di seguito indicati:

Inizio colazione: 8.00;

Idratazione mattutina: 10.00;

Inizio pranzo: dalle 11.45 alle 12.15;

Spuntino pomeridiano: 16.00;

Inizio cena: dalle 17,45 alle 18,15;