

Descrizione tipologie pasti:

A	Pasti prodotti con legume espresso (cook&serve) nei Centri di cottura scolastici
B	Pasti prodotti con legume fresco-caldo, dal centro cottura messo a disposizione dalla ditta di ristorazione, trasportati in contenitori multiporzione e scaldati (in funzione della ricetta) nelle cucine d'appoggio.
B plus	Pasti i cui primi piatti, che prevedono una componente secca, vengono prodotti con legume espresso (cook&serve) nelle cucine d'appoggio. Gli altri piatti vengono prodotti con legume fresco-caldo, dal centro cottura messo a disposizione dalla ditta di ristorazione, trasportati in contenitori multiporzione e scaldati (in funzione della ricetta) nelle cucine d'appoggio.
C	Pasti prodotti, con legume fresco-caldo, dal centro cottura

Differenze tecniche fra i due sistemi

Nel sistema convenzionale i pasti vengono preparati in cucine interne alle sedi, cucinati e serviti agli utenti nelle attigue sale di refezione a brevissima distanza temporale dalla cottura (Tipologia A). Nel sistema del pasto veicolato (Tipologia B, B plus e C) i pasti vengono preparati e cucinati in una cucina centralizzata solitamente di grandi dimensioni, con un lay-out specifico che consente il rispetto delle norme igieniche e l'ottimizzazione delle procedure. Vengono utilizzate linee dedicate alle varie lavorazioni (carne, pesce, verdura, ecc.), attrezzature professionali per tutte le fasi della produzione (es. lavaggio verdure, mondatura, cottura), per la conservazione (congelatori di grosse dimensioni, abbattitori rapidi di temperatura) e per il confezionamento. Bisogna infatti tenere presente che questi grandi centri di cottura possono produrre pasti non solo per le scuole ma anche per altre realtà (esempio: ospedali e case di cura, aziende, caserme, ecc.). Nel sistema del pasto veicolato, una volta cucinati, i pasti vengono immediatamente inseriti in contenitori termici che assicurano la conservazione alla temperatura di sicurezza prevista dalla normativa e trasportati ai terminali (di consumo), curando adeguatamente il mantenimento della temperatura. Una volta giunti alle mense terminali, i pasti vengono conservati al caldo fino al momento in cui, (previa porzionatura per la tipologia B), vengono distribuiti ai singoli utenti per il consumo finale. Caratteristica saliente di questo sistema è che il cibo deve essere trasportato a centri esterni diversi da quello di produzione; entrano quindi in gioco tre fattori critici che incidono fortemente sull'organizzazione del servizio: il confezionamento, il trasporto e il mantenimento al caldo ad una temperatura di + 65°C (c.d. "temperatura di sicurezza" prevista dall'attuale normativa). A tale temperatura infatti non è possibile la moltiplicazione dei microrganismi con conseguente riduzione del rischio di tossinfezione alimentare)