SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 1 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

pasta al pesto

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
foglie di basilico fresco	75	75	100
olio extravergine di oliva	100	100	150
grana padano	60	60	70
pinoli	50	50	75
sale	qb	qb	qb
pasta	500	650	850

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Frullatura di pinoli e sale
2. Aggiunta e frullatura di basilico
3. Aggiunta e frullatura di olio e formaggio
4 Porzionamento nella unità di trasporto
5. Conservazione temporanea in frigorifero
5. Cottura della pasta con il metodo tradizionale fino a 2/3 della cottura
6. Trasportato separato di pasta e condimento

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*10 minuti*	☐ *CCP*	
Tempo medio di cottura		☐ *CCP*	
T°cottura		☐ *CCP*	
Tempo max di raffreddamento a + 4℃	*20 minuti*	☒ *CCP*	mediante abbattimento in cella
Tempo max di conservazione	*1 giorno*	☒ *CCP*	applicare etichetta data di produzione
T°max di conservazione	*0 ℃ / +4℃*	☒ *CCP*	registrare la temperatura su scheda

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 2 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

sformato di verdure

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
verdure fresche	1000	1000	1500
uova	2	2	3
grana padano	50	50	100
latte	500	500	750
maizena	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita mondatura e lavaggio delle verdure
2. Lessatura delle verdure in poca acqua.
3. Frullatura le verdure
4. Aggiunta di uova intere, formaggio e latte
5. Cottura in forno su carta da forno
6. Porzionamento nelle unità di trasporto, Aggiunta di liquido di cottura filtrato
7. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Secondo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*30 minuti*	☒ *CCP*
Tempo medio di cottura	*20 minuti*	☒ *CCP*
T°cottura	*180℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 3 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

crema di piselli

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
piselli	400	600	800
patate	300	300	400
latte	200	250	300
carota	1	1	2
cipolla	1	1	2
sedano costa	1	1	1

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e mondatura di patate
2. Cernita e mondatura degli odori
3. Spezzatura degli ingredienti freschi e lessatura in acqua q.b.
4. Agginta di piselli surgelati e fine cottura
5. Passatura del semilavorato cotto
6. Aggiunte finale di latte
7. Mantenimento del prodotto nel contenitore di cottura in caldo
8. Trasferimento nelle unità di trasporto al momento dell'invio

ALTRE INFORMAZIONI primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*15 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*20 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 4 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO tacchino o petto di pollo al limone

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
petto di pollo o di tacchino	500	750	850
olio extravergine di oliva	50	50	70
limoni freschi	2	2	3
farina	qb	qb	qb
prezzemolo	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

nota: Le carni vengono rivevute confezionate sottovuoto, in tagli dimensionali già pronti all'uso.

1. Verifica del grado di freschezza e mondatura della carne con eliminazione delle parti grasse o dei piccoli grumi di sangue
2. Lavatura e asciugatura
3. Taglio in fette di circa 50 gr
4. Infarinatura e messa in teglia con poco olio
5. Irroratura con succo di limone fresco , sale e prezzemolo
6. Cottura in forno
7. Porzionamento nelle unità di trasporto, Aggiunta di liquido di cottura filtrato
8. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Secondo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*15 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*20 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*170℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 5 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

bietole rosse e patate

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
patate	150	200	300
bietole rosse	1000	1300	2000
bietole rosse precotte (in alternativa)	800	1000	1500

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e mondatura
2. Lavaggio in acqua e bicarbonato
3. Sbucciatura
4. Cottura a vapore o in poca acqua
5. Taglio
6. Porzionamento nelle unità di trasporto
7. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Contorno

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*20 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*1,00 ora*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 6 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

riso alle zucchine

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
zucchine	1000	1500	2000
cipolla	1 u	1 u	2 u
olio extravergine di oliva	50	50	70
aglio	1 u	1 u	1 u
basilico	qb	qb	qb
riso	600	750	850

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e mondatura
2. Lavaggio
3. Taglio a rondelle
4. Cottura in tegame con odori
6. Macinatura (si passa circa i 2/3 del prodotti finito)
7. Cottura del riso a vapore o con poco brodo vegetale fino a 2/3 della cottura
8. Assemlaggio di riso e zucchine e trasferimento nelle unità di trasporto
7. Porzionamento nelle unità di trasporto, Aggiunta di brodo vegetale bollente
8. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*20 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*20 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data _____ **esito** _____

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 7 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Crocchette di pesce

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
merluzzo	600	850	1000
pane bagnato in latte	200	250	300
uovo	3	3	4
prezzemolo	qb	qb	qb
pane grattugiato	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. scongelamento del pesce (max 4℃)
2. strizzatura
3. tritatura
4. aggiunta di uovo, pane bagnato e prezzemolo.
5. formatura di polpette di circa 35 gr (pesatura sulla bilancia di precisione)
6. impanatura e posa in teglie su carta da forno
7. cottura
8. Porzionamento nelle unità di trasporto.
9. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Secondo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*30 minuti*	☒ *CCP*	**scongelamento a temp controllata**
Tempo medio di cottura	*25 minuti*	☐ *CCP*	
T°cottura	*200℃*	☐ *CCP*	
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*	
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*	
T°max di conservazione		☐ *CCP*	

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 8 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

fagiolini al pomodoro

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
fagiolini	1500	1500	2000
pomodoro	500	500	700
cipolla	1 u	1 u	2 u
olio extravergine di oliva	50	50	70
aglio	1 u	1 u	1 u
basilico	qb	qb	qb
sale	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. cernita e mondatura dei fagiolini
2. lavaggio e taglio delle estremità
3. cottura in poca acqua
4. preparazione a parte della salsa di pomodoro con cipolla, olio e aglio (basilico eventuale)
5. assemblagio.
6. Porzionamento nelle unità di trasporto, Aggiunta di brodo vegetale bollente
7. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Contorno

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*25 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*30 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 9 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

pasta alle melanzane

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
melanzane	1000	1500	2000
cipolla	1 u	1 u	1 u
olio extravergine di oliva	50	50	70
aglio	1 u	1 u	1 u
sedano costa	1 u	1 u	1 u
basilico	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e mondatura
2. Lavatura e taglio in cubi
3. Appassimento in tegame on poco olio
4. Preparazione a parte di uno stufato di cipolla, sedano, basilico, olio e acqua
5. Assemblaggio e frullatura
7. Porzionamento nelle unità di trasporto e mantenimento in caldo del condimento
6. Cottura della pasta con il metodo tradizionale fino a 2/3 della cottura
7. Trasportato separato di pasta e condimento

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*25 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*20 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 10 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO arista di maiale al forno

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
arista di maiale	500	600	700
olio extravergine di oliva	50	50	70
sale	qb	qb	qb
salvia	qb	qb	qb
rosmarino	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

nota: Le carni vengono rivevute confezionate sottovuoto, in tagli dimensionali già pronti all'uso.

1. Apertura delle confezioni e verifica delle condizioni merceologiche del prodotto
2. Lavaggio e asciugatura
3. Speziatura superficiale
4. Cottura
5. Abbattitura
6. Taglio e sporzionamento nelle unità di trasporto
7. Filratura, riscaldamento rapido 100℃ del liquid o di cottura, aggiunta alle unità di trasporto
8. Mantenimento in forno per 5' a 80℃ fino al mom ento del trasporto.

ALTRE INFORMAZIONI Secondo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*10 minuti*	☐ *CCP*	
Tempo medio di cottura	*1,00 ora*	☒ *CCP*	**verificare T°= +65℃ al cuore**
T°cottura	*180℃*	☐ *CCP*	
Tempo max di raffreddamento a + 4℃	*1,00 ora*	☐ *CCP*	mediante abbattitore di temperatura
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*	
T°max di conservazione		☐ *CCP*	

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 11 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

verdure in forno

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
verdure fresche secondo stagione	1000	1500	2000
olio extravergine di oliva	50	50	70
sale	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e mondatura
2. Lavaggio
3. Taglio
4. Posa in teglie su carta da forno
5. Cottura
6. Porzionamento nelle unità di trasporto
7. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Contorno

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*20 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*15 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*150℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 12 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

pappa al pomodoro

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
Pomodoro	1500	1500	2000
Pane secco	400	400	500
olio extravergine di oliva	50	50	70
cipolla	1 u	1 u	2 u
aglio	1 u	1 u	1 u
basilico	qb	qb	qb
pomodoro conserva (alternativa)	1000	1000	1500

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

nota: Il pane utilizzato è pane toscano di tipo comune (farina tipo 0) che viene seccato in forno a T°= 100℃ . il pane viene preparato i n questo modo massimo 2 gg prima.

1. Cernita mondatura e lavaggio del pomodoro
2. Stufatura di cipolla, aglio, basilico, olio in acqua
3. Aggiunta di pomodoro fresco o conserva secondo disponibilità
4. Aggiunta di pane secco
5. Aggiunta di brodo vegetale
6. Sbattitura.
7. Porzionamento nelle unità di trasporto
8. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*30 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*25 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 13 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

roast beef al forno

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
girello di bovino	500	600	800
olio extravergine di oliva	50	50	70
aglio	qb	qb	qb
sale			

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

nota: Le carni vengono rivevute confezionate sottovuoto, in tagli dimensionali già pronti all'uso.

1. Apertura delle confezioni e verifica delle condizioni merceologiche del prodotto
2. Lavaggio e asciugatura
3. Speziatura superficiale
4. Cottura
5. Abbattitura
6. Taglio e sporzionamento nelle unità di trasporto
7. Filratura, riscaldamento rapido 100℃ del liquid o di cottura, aggiunta alle unità di trasporto
8. Mantenimento in forno per 5' a 80℃ fino al mom ento del trasporto.

ALTRE INFORMAZIONI

TRASPORTO

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*10 minuti*	☐ *CCP*	
Tempo medio di cottura	*40 minuti*	☒ *CCP*	**verificare T°= +65℃ al cuore**
T°cottura	*180℃*	☐ *CCP*	
Tempo max di raffreddamento a + 4℃	*1,00 ora*	☐ *CCP*	mediante abbattitore di temperatura
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*	
T°max di conservazione		☐ *CCP*	

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 14 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

pomodori gratinati

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
pomodori maturi	5 u	5 u	10 u
olio extravergine di oliva	50	50	70
pangrattato	10	10	20
basilico	qb	qb	qb
prezzemolo	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e mondatura dei pomodori
2. Lavaggio
3. Taglio a metà, eliminazione dei semi
4. Conditura con olio e sale
5. Farcitura con pangrattato e odori
6. appoggio su carta da forno su teglia e cottura
7. Porzionamento nelle unità di trasporto
8. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Contorno

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*20 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*40 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*150℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data _____ **esito** _____

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 15 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

passato di verdure con riso

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
verdure di stagione miste	1000	1500	2000
patate	300	300	400
carota	1 u	1 u	1 u
cipolla	1 u	1 u	1 u
sedano costa	1 u	1 u	1 u
olio extravergine di oliva	50	50	70
riso	300	300	400

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e mondatura
2. lavaggio
3. Spezzatura degli ingredienti freschi
4. Bollitura
5. Frullatura del semilavorato cotto
6. A fine cotura Lasciare il prodotto nel contenitore di cottura e mantenere in caldo
7. Cottura del riso
8. Trasferimento nelle unità di trasporto al momento dell'invio

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*15 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*40 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 16 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

frittata in forno

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
uova	10 u	10	15
grana padano	50	50	70

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. apertura dele uova
2. aggiunta di grana padano
3. sbattitura
4. cottura in forno su teglia con carta da forno
5. Porzionamento nelle unità di trasporto
6. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Secondo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*10 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*20 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*120℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 17 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

bietole lesse

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
bietole fresche	1500	1500	2000
sale	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. cernita e mondatura
2. lavaggio in acqua e bicarbonato
3. lessatura in acqua q.b.
4. scolatura
5. Porzionamento nelle unità di trasporto
6. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Contorno

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*20 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*20 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 18 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

pasta e fagioli

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
fagioli	200	300	400
pasta	300	300	400
olio extravergine di oliva	50	50	70
cipolla	1 u	1 u	1 u
costa di sedano	1	1 u	1 u
carota	1	1 u	1 u
aglio	1	1 u	1 u
sale	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. messa a bagno i legumi per 24 ore
2. cottura in abbondante acqua con gli odori
3. a fine cottura aggiunta di sale e passatura. mantenere il prodotto in caldo
4. cottura della pasta a parte
5. assemblaggio del prodotto
6. Porzionamento nelle unità di trasporto
7. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*10 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*1,00 ora*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 19 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

pesce impanato al forno

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
pesce surgelato (circa 10 filetti)	700	1000	1200
olio extravergine di oliva	50	50	70
panegrattato	qb	qb	qb
sale	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. scongelamento del pesce (max 4℃)
2. conditura dei filetti con sale e olio
3. impanatura
4. cottura in forno su teglia con carta da forno
5. Porzionamento nelle unità di trasporto
7. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Secondo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*10 minuti*	☒ *CCP*	**scongelamento a temp controllata**
Tempo medio di cottura	*20 minuti*	☐ *CCP*	
T°cottura	*170℃*	☐ *CCP*	
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*	
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*	
T°max di conservazione		☐ *CCP*	

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 20 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

verdure gratinate

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
verdure fresche di stagione	1000	1500	2000
besciamella	300	450	600
grana padano	30	40	50
sale	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. cernita e mondatura
2. lavaggio e taglio
3. Cottura a vapore
4. preparazione della besciamella (vedi scheda n°2 4)
5. mescolatura e cottura
6. Porzionamento nelle unità di trasporto
7. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Contorno

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*25 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*40 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*160℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 21 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

crema di carote

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
carote	500	500	700
patate	300	300	400
cipolla	1 u	1 u	1 u
sedano costa	1 u	1 u	1 u
latte	200	200	300

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e mondatura
2. Lavaggio e sbucciatura
3. Bollitura delle verdure, degli ortaggi
4. Passatura e aggiunta di latte caldo
5. Mantenimento nel contenitore di cottura a caldo
6. Porzionamento nelle unità di trasporto al momento del trasporto

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*15 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*1,00 ora*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 22 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

polpettone a freddo

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
carne macinata	500	600	800
pane bagnato nel latte	100	200	300
uova	3 u	3 u	4 u
grana padano	100	100	150
prezzemolo	qb	qb	qb
pangrattato	qb	qb	qb
sale			

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Impastatura di tutti gli ingredienti
2. Formatura
3. Impanatura
4. Appoggio su teglia con carta da forno
5. Cottura
6. Abbattitura
7. Taglio e porzionamento nei contenitori di trasporto
8. Mantenimento in freddo fino al momento del trasporto

ALTRE INFORMAZIONI Secondo piatto

TRASPORTO mantenere legame a freddo (max +4℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*20*	☐ *CCP*	
Tempo medio di cottura	*40 minuti*	☐ *CCP*	
T°cottura	*170℃*	☐ *CCP*	
Tempo max di raffreddamento a + 4℃	*1,00 ora*	☒ *CCP*	mediante abbattitore di temperatura
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*	
T°max di conservazione		☐ *CCP*	

Controllo microbiologico efettuato in data _____ **esito** _____

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 23 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

besciamella

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
latte parzialmente scremato	1000	1000	1000
farina	100	100	100
burro	50	50	50
sale	qb	qb	qb
noce moscata	qb		

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Bollitura del latte
2. Aggiunta di farina
3. Cottura della farina per 10 minuti
4. Aggiunta del burro

NOTA: il prodotto è preparato sul momento in caso di utilizzo.

ALTRE INFORMAZIONI semilavorato usato in varie preparazioni

TRASPORTO

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*10 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*15 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 24 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

caponata di verdure

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
melanzana	1u	1 u	2 u
zucchina	2u	2 u	4 u
peperone	1u	1 u	2 u
patata	2u	2 u	4 u
cipolla	1u	1 u	2 u
pomodoro maturo	2u	2 u	4 u
capperi	10	10	20
aceto	50	50	80
zucchero	10	10	20
per porzione/persona	80	100	120

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. cernita e mondatura di verdure e ortaggi
2. lavaggio
3. Cottura in forno a vapore
4. Aggiunta finale di aceto e zucchero. Sfumatura
5. Porzionamento nelle unità di trasporto
6. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Contorno

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*15 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*1,00 ora*	☐ *CCP*
T°cottura	*180℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 25 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

mozzarelle e pomodori

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
mozarella	400	500	600
pomodoro	1000	1200	1400
olio extravergine di oliva	50	50	70
sale	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e mondatura dei pomodori
2. Affettatura dei pomodori
3 Affettautura della mozzarella
4. Assemblaggio
5. Porzionamento nei contenitori di trasporto
6. Mantenimeno a temperatura refrigerata fino al momento del trasporto

ALTRE INFORMAZIONI Secondo piatto

TRASPORTO mantenere legame a freddo (max +4℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*20 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura		☐ *CCP*
T°cottura		☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione	*0 ℃ / +4℃*	☒ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data _____ **esito** _____

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 26 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO verdure lesse

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
verdure di stagione	1500	1500	2000

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e mondatura
2. Lavaggio in acqua e bicarbonato
3. Cottura a vapore o in poca acqua
4. Porzionamento nelle unità di trasporto
7. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Contorno

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*15 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*40 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 27 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

pasta con peperoni

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
peperoni	1000	1000	1500
cipolla	1 u	1 u	2 u
olio extravergine di oliva	50	50	70
aglio	1 u	1 u	1 u
sedano costa	1 u	1 u	1 u
basilico	qb	qb	qb
pasta	550	750	850
sugo	200	300	500

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e mondatura
2. Lavatura e taglio in cubi
3. Appassimento in tegame on poco olio
4. Preparazione a parte di uno stufato di cipolla, sedano, basilico, olio e acqua
5. Assemblaggio e frullatura
6. Porzionatura nelle unità di trasporto e mantenimento in caldo
7. Cottura della pasta con il metodo tradizionale fino a 2/3 della cottura
8. Trasportato separato di pasta e condimento

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*25 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*20 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 28 **Data** 09.01.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

pasta al sugo di carne

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
macinato di carne	200	200	300
pomodori pelati	400	500	600
cipolla	1 u	1 u	1 u
carota	1 u	1 u	1 u
sedano costa	1 u	1 u	1 u
olio extravergine di oliva	50	50	70
sale	qb	qb	qb
pasta	550	750	850

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

nota: Le carni vengono rivevute confezionate sottovuoto, in tagli dimensionali già pronti all'uso.

1. Apertura delle confezioni e verifica delle condizioni merceologiche del prodotto
2. Lavaggio e asciugatura
3. Macinatura
4. Cottura in tegame con poco olio fino a che la carne non asciuga
5. Aggiunta di odori preventivamente lavati e tagliati
6. Aggiunta finale di pomodoro e acqua
7. Porzionamento nelle unità di trasporto e mantenimento in caldo
7. Cottura della pasta con il metodo tradizionale fino a 2/3 della cottura
9. Trasporto separato di pasta e condimento

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*25 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*3,00 ore*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 29 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

polpette/crocchette vegetali

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
verdure	1500	1500	1700
patate	300	300	400
uovo	3 u	3 u	3 u
grana padano	50	100	100
pane grattato	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e mondatura, Lavaggio e sbucciatura delle verdure
2. Bollitura
3. Lavaggio accurato del tritacarne e Tritatura della carne
4. Impastatura di tutti gli ingredienti
5. Formatura e impanatura
6. Appoggio su teglia con carta da forno e sosta temporanea a 4℃
7. Cottura in forno
8. Porzionamento nelle unità di trasporto
9. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Secondo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*40 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*25 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*150℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 30 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

insalata di farro

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
farro	500	600	800
pomodoro	2u	2 u	3 u
mozzarella	250	250	300
tonno al naturale	125	125	150
olive	60	60	70
olio extravergine di oliva	50	50	70
sale	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Lessatura il farro
2. Raffreddamento in acqua corrente
3. Cernita e Mondature dei pomodori
4. Apertura delle mozzarelle e del Tonno (scolatura)
5. Assemblaggio rapido di tutti gli ingredienti
6. Porzionamento nei contenitori di trasporto
7. Mantenimento in freddo fino al momento del trasporto

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a freddo (max +4℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*40 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*30 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃	*10 minuti*	☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione	*0 ℃ / +4℃*	☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data _____ **esito** _____

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 31 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

spezzatino di pollo

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
pollo	500	600	800
salsa di pomodoro	200	300	500
olio extravergine di oliva	50	50	70
sale	qb	qb	qb
brodo vegetale	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

nota: Le carni vengono rivevute confezionate sottovuoto, in tagli dimensionali già pronti all'uso.

1. Apertura delle confezioni e verifica delle condizioni merceologiche del prodotto
2. Lavaggio e asciugatura
3. Taglio in piccoli pezzi
4. Cottura in tegame con poco olio a fuoco vivo (sigillatura della carne)
5. Agiunta di salsa di pomodoro
6. Porzionamento nelle unità di trasporto. Aggiunta di brodo vegetale
7. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Secondo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione		☐ *CCP*
Tempo medio di cottura		☐ *CCP*
T°cottura		☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 32 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

hamburger di vitello

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
carne di vitello	500	600	700
olio extravergine di oliva	50	50	60

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

nota: Le carni vengono rivevute confezionate sottovuoto, in tagli dimensionali già pronti all'uso.

1. Apertura delle confezioni e verifica delle condizioni merceologiche del prodotto
2. Lavaggio e asciugatura
3. Lavaggio accurato del tritacarne
4. Tritatura della carne
5. Svizeratura
6. Cottura al forno o su piastra (cottura al cuore)
7. Porzionamento nelle unità di trasporto
8. Trasporto immediato

ALTRE INFORMAZIONI Secondo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*10 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*10 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*180℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data _____ **esito** _____

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 33 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

verdure trifolate

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
verdure di stagione	1000	1300	1500
cipolla	1 u	1 u	2 u
aglio	1 u	1 u	2 u
olio extravergine di oliva	50	50	70
prezzemolo	qb	qb	qb
basilico	qb	qb	qb
per porzione/persona	80	100	120

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e Mondatura
2. Lavaggio in acqua e bicarbonato
3. Taglio
4. Stufatura in tegame con olio
5. Porzionamento in unità di trasoporto
6. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Contorno

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*10 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*15 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data _____ **esito** _____

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 34 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Passato di Ceci

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
ceci secchi	200	300	400
olio extravergine di oliva	50	50	70
cipolla	1 u	1 u	2 u
aglio	1 u	1 u	1 u
costa di sedano	1 u	1 u	1 u
sale	qb	qb	qb
prodotto cotto	700	850	1200
per porzione/persona	60	90	120

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Ammollo dei legumi per 24 ore
2. Cottura in abbondante acqua con gli odori
3. Aggiunta di sale a fine cottura e passatura.
4. Mantenimento del prodotto in caldo
6. Porzionamento nelle unità di trasporto
7. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*10 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*1,00 ora*	☐ *CCP*
T°cottura		☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 35 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

formaggi freschi e prosciutto cotto

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
formaggi freschi	400	500	600
prosciutto cotto	300	400	600

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Affettatura/porzionamento dei prodotti nelle unità di trasporto
2. Mantenimento in freddo fino al momento del trasporto

ALTRE INFORMAZIONI Secondo piatto

TRASPORTO mantenere legame a freddo (max +4℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*10 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura		☐ *CCP*
T°cottura		☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione	*0 ℃ / +4℃*	☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data _____ **esito** _____

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 36 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

verdure lesse in buccia

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
verdure in buccia	1500	1600	2000

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. cernita e mondatura
2. lavaggio in acqua e bicarbonato
3. lessatura in acqua q.b.
4. scolatura
5. Porzionamento nelle unità di trasporto
7. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Contorno

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*10 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*30 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 37 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

polpette di tonno

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
tonno al naturale	600	600	900
patate	200	200	300
grana padano	100	100	150
uova	3 u	3 u	3 u
prezzemolo	qb	qb	qb
sale	qb	qb	qb
pangrattato	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e mondatura delle patate
2. Lavaggio e sbucciatura
3. Bollitura
4. Impastatura
5. Formatura e impanatura
6. Appoggio su teglia con carta da forno e sosta temporanea a 4℃
7. Cottura in forno
8. Porzionamento nelle unità di trasporto
9. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Secondo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*25 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*30 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*180℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 38 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

panzanella

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
pane secco	400	400	600
pomodoro	2 u	2 u	3 u
cetriolo	1 u	1 u	2 u
olio extravergine di oliva	50	50	70
basilico	50	50	80

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

Nota: Il pane utilizzato è pane toscano di tipo comune (farina tipo 0) che viene seccato in forno a T°= 100℃ . il pane viene preparato in questo m odo massimo 2 gg prima.

1. Bagnatura del pane e rinvenimento a temperatura controllata
2. Sbriciolatura
3. preparazione di peso con olio e basilico
4. condimento del pane sbriciolato e conservazione a temperatura controllata
5. Cernita, Mondatura, lavaggio e taglio di pomodori e cetrioli
6. Aggiunta finale di pomodori e cetrioli
7. Porzionamento e trasporto

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a freddo (max +4℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*20 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura		☐ *CCP*
T°cottura		☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione	*0 ℃ / +4℃*	☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 39 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

polpette di carne in bianco

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
carne di vitello	500	600	800
patate	200	250	350
grana padano	100	120	160
uova	3 u	3 u	4 u
prezzemolo	qb	qb	qb
sale	qb	qb	qb
pane grattato	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e mondatura, Lavaggio e sbucciatura delle patate
2. Bollitura
3. Apertura delle confezioni e verifica delle condizioni merceologiche della carne
4. Lavaggio e asciugatura
5. Lavaggio accurato del tritacarne e Tritatura della carne
6. Impastatura di tutti gli ingredienti
7. Formatura e impanatura
8. Appoggio su teglia con carta da forno e sosta temporanea a 4℃
9. Cottura in forno
10. Porzionamento nelle unità di trasporto
11. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Secondo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*30 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*30 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*180℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 40 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

scaloppine al latte

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
carne di vitello	500	600	800
latte	100	120	160
olio	50	50	70
farina	qb	qb	qb
prezzemolo	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Verifica del grado di freschezza e mondatura della carne con eliminazione delle parti grasse o dei piccoli grumi di sangue
2. Lavatura e asciugatura
3. Taglio in fette di circa 50 gr
4. Infarinatura e messa in teglia con poco olio
5. Irroratura con latte , sale e prezzemolo
6. Cottura in forno
7. Porzionamento nelle unità di trasporto, Aggiunta di liquido di cottura filtrato
8. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI

TRASPORTO

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*15 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*20 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*170℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 41 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

pasta per pizza / pizza margherita

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
farina	1000	1000	1350
acqua	500	500	650
sale	50	50	70
lievito (saccaromices)	5	5	5
mozzarella fiordi latte	300	300	400
pomodoro pelati	300	300	400
olio	50	50	70
origano	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Rinvenimento del lievito in acqua tiepida
2. Impastatura di farina, acqua e lievito
3. Aggiunta di sale
4. Lievitatura in ambiente protetto
5. Spianatura in teglia
6. aggiunta di pomodoro e origano
7. Cottura in forno
8. Aggiunta di mozzarella
9. Porzionamento nelle unità di trasporto al momento.

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*1,00 ora*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*20 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*180℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 42 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

prosciuto cotto e melone

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
prosciutto cotto	300	400	600
melone	1000	1200	1400

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Affettatura del Prosciutto cotto
2. Cernita e mondatura del melone
3. Sbucciatura, eliminazione dei semi
4. Cubettatura
5. Porzionamento nei contenitori di trasporto
6. Mantenimento in freddo fino al momento del trasporto

ALTRE INFORMAZIONI

TRASPORTO

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione		☐ *CCP*
Tempo medio di cottura		☐ *CCP*
T°cottura		☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 43 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

risotto in bianco

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
riso	500	700	800
olio	50	50	70
brodo vegetale	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Preparazione del brodo vegetale (vedi scheda 44)
2. Cottura del riso
3. Porzionamento nelle unità di trasporto, Aggiunta di brodo vegetale bollente
4. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*15 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*10 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 44 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

brodo vegetale

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
acqua	1500	1500	1500
cipolla	3 u	3 u	3 u
sedano costa	3 u	3 u	3 u
carota	4 u	4 u	4 u
prezzemolo	qb	qb	qb
sale	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. cernita e mondatura degli ortaggi
2. Taglio
3. Bollitura
4. Filtratura
5. Mantenimento in caldo

ALTRE INFORMAZIONI semilavorato usato in aggiunta

TRASPORTO

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*10 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*2,00 ore*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 45 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

sformato di patate e formaggio

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
patate	400	400	600
mozzarella fior di latte	200	200	300
latte	50	50	80
grana padano	30	30	50
uova	2 u	2 u	3 u
sale	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e mondatura, Lavaggio e sbucciatura delle patate
2. Bollitura
3. Passatura delle patate
4. Tritatura della mozzarella
5. impastatura degli ingredienti
6. cottura in teglia su carta de forno
7 Porzionamento nelle unità di trasporto
8. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Secondo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*25 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*40 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*170℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 46 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

pasta con sugo al pomodoro

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
pomodori freschi (*)	1500	1500	2000
cipolla	1 u	1 u	2 u
sedano costa	1 u	1 u	1 u
carota	1 u	1 u	2 u
basilico o prezzemolo	qb	qb	qb
sale	qb	qb	qb
(*) pelati	1000	1000	1500
pasta	550	750	850

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita mondatura e lavaggio del pomodoro
2. Stufatura di cipolla, aglio, basilico/prezzemolo, olio in acqua
3. Aggiunta di pomodoro fresco o conserva secondo disponibilità
4. Cottura
5. Porzionamento nelle unità di trasporto e mantenimento in caldo del condimento
6. Cottura della pasta con il metodo tradizionale fino a 2/3 della cottura
7. Trasportato separato di pasta e condimento

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*15 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*1,00 ora*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data _____ **esito** _____

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 47 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

tacchino con verdure

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
fesa di tachino	500	600	800
olio	50	50	70
verdure fresche di stagione	1500	1700	2000
sale	qb	qb	qb
aromi freschi	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

nota: Le carni vengono rivevute confezionate sottovuoto, in tagli dimensionali già pronti all'uso.

1. Apertura delle confezioni e verifica delle condizioni merceologiche del prodotto
2. Lavaggio e asciugatura
3. Legatura e cottura
4. Abattimento della temperatura
4. Cernita, mondatura, lavaggio e taglio delle verdure
5. Stufatura in forno.
6. Taglio del tacchino
7. Assemblaggio del prodotto nei contenitori di trasporto, agiunta di brodo vegetale caldo
8. Trasporto

ALTRE INFORMAZIONI Secondo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*1,00 ora*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*1,00 ora*	☐ *CCP*
T°cottura	*170℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data _____ **esito** _____

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 48 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

patate arrosto

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
patate	1000	1400	1600
olio	50	50	70
sale	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e mondatura delle patate
2. Lavaggio e sbucciatura
3. Cubettatura e appoggio su carta da forno con poca acqua e olio
4. Porzionamento nelle unità di trasporto
5. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Contorno

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*10 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*30 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*170℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 49 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

crema di zucca gialla

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
zucca gialla	300	300	400
patate	300	300	400
cipolla	1 u	1 u	2 u
carota	1 u	1 u	1 u
sedano costa	1 u	1 u	1 u
latte	200	200	300
sale	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e mondatura degli ingredienti
2. Lavaggio e sbucciatura
3. Cottura in poca acqua
4. Passatura
5. Aggiunta di latte e finitura della cottura
6. Mantenimento del prodotto nel contenitore di cottura in caldo
7. Trasferimento nelle unità di trasporto al momento dell'invio

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*30 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*30 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 50 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

spinaci lessi

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
spinaci	1500	1700	2000
sale	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Apertura delle confezioni e bollitura in acqua gia calda
2. Scolatura
3. Porzionamento nelle unità di trasporto
4. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Contorno

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*10 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*10 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 51 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

finocchi gratinati

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
finocchi o altra verdura di stagione	900	1000	1200
besciamella	300	350	400
grana padano	30	40	50
sale	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. cernita e mondatura delle verdure
2. Lavaggio e taglio in pezzi di dimensioni piccole
3. Bollitura in poca acqua
4. Scolatura
5. Preparazione della besciamella (scheda n°23)
6. Aggiunta di parmigiano e besciamella
7. Posizionamento i teglia e cottura
8. Porzionamento nelle unità di trasporto
9. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Contorno

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*1,00 ora*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*40 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*150℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 52 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

tonno

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
tonno al naturale	700	1000	1200

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Apertura delle confezioni
3. Porzionatura nele unità di trasporto e mantenimento in freddo
4. Trasporto

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a freddo (max +4℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*5 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura		☐ *CCP*
T°cottura		☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione	*0 ℃ / +4℃*	☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 53 **Data** 09.01.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO filetti di merluzzo al forno

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
filetti di merluzzo (circa 10 pezzi)	700	1000	1200
arance	2 u	2 u	3 u
limone	1 u	1 u	1 u
olio	50	50	70
prezzemolo	qb	qb	qb
pangrattato	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Spremitura degli agrimi e posizionamento su teglia
2. Appoggio dei filetti
3. condimento e cottuta
4. Porzionamento nelle unità di trasporto, Aggiunta di liquido di cottura filtrato
5. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Secondo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*10 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*20 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*170℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 54 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

verdure saltate

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
verdure fresche	1500	1700	2000
olio extravergine di oliva	50	50	70
aglio	1 u	1 u	2 u
sale	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. cernita e mondatura
2. lavaggio in acqua e bicarbonato
3. Lessatura in acqua
4. Scolatura
5. Stufatura in teglia con aglio e olio
6. Porzionamento nelle unità di trasporto, Aggiunta di liquido di cottura filtrato
7. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Contorno

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*20 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*30 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 55 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

polenta e sugo di carne

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
farina di mais	400	600	800
acqua	200	300	400
sale	qb	qb	qb
sugo di carne	500	600	800

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

per il sugo di carne vedi scheda n°28

1. Bollitura dell'acqua
2. Aggiunta di farnina di mais e sale
3. Cottura della farina di mais
4. Porzionature nelle unità di trasporto e agguinta di acqua bollente o brodo vegetale
5. Trasporto a parte di sugo e polenta

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*1,00 ora*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*1,00 ora*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 56 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

stracchino/ricotta/mozzarella

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
stracchino/ricotta/mozzarela	400	500	600

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

ALTRE INFORMAZIONI Secondo piatto

TRASPORTO mantenere legame a freddo (max +4℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione		☐ *CCP*
Tempo medio di cottura		☐ *CCP*
T°cottura		☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione	*0 ℃ / +4℃*	☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data _____ **esito** _____

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 57 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO piselli al tegame

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
piselli	400	600	800
olio	50	50	70
aglio	1 u	1 u	2 u
brodo vegetale	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. assemblaggio di tutti gli ingredienti in tegame
2. cottura
3. Porzionamento nelle unità di trasporto, Aggiunta di liquido di cottura filtrato
4. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Contorno

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*20 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*25 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 58 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

riso con verdure

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
verdure miste di stagione	1000	1500	2000
cipolla	1 u	1 u	1 u
aglio	1 u	1 u	q u
olio	50	50	70
basilico/prezzemolo	qb	qb	qb
riso	600	750	850

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e mondatura
2. Lavaggio
3. Taglio a rondelle
4. Cottura in tegame con odori
6. Passatura (si passa circa i 2/3 del prodotti finito)
7. Cottura del riso a vapore o con poco brodo vegetale fino a 2/3 della cottura
8. Assemlaggio di riso e zucchine e trasferimento nelle unità di trasporto
7. Porzionamento nelle unità di trasporto, Aggiunta di brodo vegetale bollente
8. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*20 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*20 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 59 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

frittata di verdure

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
uova	10 u	10 u	15
verdure	400	500	600
grana padano	50	100	100
sale	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e mondatura delle verdure
2. Lavaggio e taglio
3. Lessatura e scolatura
4. Mixaggio di tutti gli ingredienti
5. Cottura su teglia con carta da forno
6. Porzionamento nelle unità di trasporto
7. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Secondo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*25 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*20 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*120℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 60 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

gnocchi al pomodoro o al pesto

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
ggnocchi di patate	1200	1600	1800
sugo di pomodoro	200	300	500

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

Sugo di pomodoro ricetta scheda n°46
Sugo al pesto ricetta scheda n°1

1. Bollitura degli gnochi in acqua bollente
2. Conditura con sugo di pomodoro fresco
3. Porzionamento nelle unitò di trasporto al momento del trasporto

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*10 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*10 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data _____ **esito** _____

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 61 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

purea di patate

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
patate	1000	1200	1500
latte	300	500	800
grana padano	5	10	15
sale	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. cernita e mondatura
2. Lavagio e sbucciatura
3. Bollitura
4. Passatura
5. Aggiunta di latte e parmigiano
6. Montatura
7. Porzionamento nelle unità di trasporto. Agiunta eventuale di brodo vegetale caldo
8. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Contorno

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*30 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*30 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data _____ **esito** _____

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 62 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

pasta con broccoli/rapi/asparagi

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
broccoli/rapi/asparagi	1500	1700	2000
olio	50	50	70
aglio	1 u	1 u	2 u
pasta	550	750	850

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e Mondatura
2. Lavagio e taglio
3. Stufatura in teglia con olio, aglio e acqua
4. cottura dela pasta con metodo tradizionale
5. Assemlaggio e trasferimento nelle unità di trasporto
6. Porzionamento nelle unità di trasporto, Aggiunta di brodo vegetale bollente
7. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI

TRASPORTO

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione		☐ *CCP*
Tempo medio di cottura		☐ *CCP*
T°cottura		☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 63 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

risotto allo zafferano

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
riso	600	750	850
brodo vegetale	1500	1800	2000
burro	80	80	80
zafferano bustine	2	2	3
cipolla	1 u	1 u	2 u

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Stufatura della cipolla con poca acqua
2. Aggiunta del riso
3. Cottura con aggiunta i brodo vegetale
4. Aggiunta di burro e zafferano
5. Porzionamento nelle unità di trasporto, Aggiunta di brodo vegetale bollente
6. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*20 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*20 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 64 **Data** 101.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

minestra ai cereali

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
cereali misti (pasta, riso, orzo, farro)	350	350	450
brodo vegetale	1500	1500	1900

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Preparazione del brodo vegetale (scheda 44)
2. Cottura della pasta nel brodo vegetale
3. Porzionatura nele unità di trasporto e mantenimento in caldo
4. Trasporto

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*10 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*10 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data _____ **esito** _____

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 65 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

fettina al rosmarino

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
carne di vitello	500	600	700
olio	50	50	70
brodo vegetale	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Verifica del grado di freschezza e mondatura della carne con eliminazione delle parti grasse o dei piccoli grumi di sangue
2. Lavatura e asciugatura
3. Taglio in fette di circa 50 gr . infarinarura leggera
4. Cottura in forno con olio, rosmarino e brodo vegetale (vedi scheda 44)
5. Porzionamento nelle unità di trasporto, Aggiunta di liquido di cottura filtrato
6. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Secondo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*10 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*5 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*200℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 66 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

arista al latte

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
arista di maiale	500	600	800
latte	1000	1000	1200
olio extravergine di oliva	50	50	70
aglio	1 u	1 u	1 u

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

nota: Le carni vengono rivevute confezionate sottovuoto, in tagli dimensionali già pronti all'uso.

1. Apertura delle confezioni e verifica delle condizioni merceologiche del prodotto
2. Lavaggio e asciugatura
4. Cottura in tegame, sigillatura iniziale in olio e successiva aggiunta del latte
5. Abbattimento
6. Taglio e sporzionamento nelle unità di trasporto
7. Filratura, riscaldamento rapido 100℃ del liquid o di cottura, aggiunta alle unità di trasporto
8. Mantenimento in forno per 5' a 80℃ fino al mom ento del trasporto.

ALTRE INFORMAZIONI Secondo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*10 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*1,00 ora*	☐ *CCP*
T°cottura	*120℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data _____ **esito** _____

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 67 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

pasta con crema di zucca

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
crema di zucca gialla	200	200	300
pasta	300	300	400

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. preparazione della crema di zucca gialla (vedi scheda 49)
2. Porzionamento nelle unità di trasporto e mantenimento in caldo
3. Cottura della pasta con il metodo tradizionale fino a 2/3 della cottura
4. Trasporto separato di pasta e condimento

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*30 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*30 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 68 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

spinaci saltati

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
spinaci	1500	1700	2000
olio extravergine di oliva	50	50	70

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Apertura delle confezioni
2. Cottura al forno con olio
3. Porzionamento nelle unità di trasporto e aggiunta di liquido di cottura filtrato
4. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Contorno

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*10 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*15 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*120℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data _____ **esito** _____

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 69 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

minestra in brodo vegetale

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
brodo vegetale	1500	1500	2000
pasta	300	300	400

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. preparazione del brodo vegetale come da scheda n°44
2. aggiunta di pasta e cottura fino a 1/2
3. Porzionamento nelle unità di trasporto
4. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*2,00 ore*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*10 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 70 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

cosci di pollo arrosto con patate

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
cosci di pollo disossati	500	600	800
aglio	3 u	3 u	3 u
olio extravergine di oliva	50	50	70
salvia e rosmarino	qb	qb	qb
patate	1500	2000	2500

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita, mondatura, lavaggio e sbucciatura delle patate
2. Taglio e ammollo.
3. Verifica del grado di freschezza e mondatura della carne con accurato disosso, ispezione e eliminazione dei frammenti ossei e delle parti cartilaginee.
5. Lavatura e asciugatura
5. Taglio in pezzi e messa in teglia con poco olio, salvia e rosmarino e acqua
6. Cottura in forno separata di cosci di pollo e patate
7. Accurato disosso, ispezione e eliminazione dei frammenti ossei e delle parti cartilaginee.
8. Porzionamento nelle unità di trasporto, Aggiunta di liquido di cottura filtrato
9. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Secondo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*40 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*40 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura		☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 71 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO tortellini in brodo

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
tortellini	300	400	500
brodo vegetale	1500	1500	1700
grana padano	50	100	100

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. preparazione del brodo vegetale come da scheda n°44
2. aggiunta dei tortellini e cottura fino a 1/2
3. Porzionamento nelle unità di trasporto
4. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*2,00 ore*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*2,00 ore*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 72 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

pasta al tonno

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
tonno al naturale	300	300	400
pomodoro fresco (*)	500	600	700
olio extravergine di oliva	50	50	70
aglio	1 u	1 u	1 u
origano	qb	qb	qb
pasta	550	750	850
condimento	200	300	500
(*) pelati	250	300	350

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e mondatura del pomodoro
2. Lavagio e taglio
3. Cottura del pomodoro in tegame con olio e aglio per circa 20'
4. Aggiunta di tonno e origano, cottura per circa 10'
5. Cottura della pasta 2/3
4. Trasporto separato di pasta e condimento

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*15 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*30 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 73 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

sformato di piselli

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
piselli	400	400	500
patate	300	300	400
latte	500	500	600
uova	2 u	2 u	3 u
grana padano	50	50	70
maizena	qb	qb	qb
per porzione/persona	60	60	80

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita mondatura e lavaggio delle verdure
2. Sbucciatura e lessatura delle patate
3. Appassimento dei piselli in poca acqua
3. Assemblagggio e Frullatura di verdure e legumi
4. Aggiunta di uova intere, formaggio e latte e maizena
5. Cottura in forno su carta da forno
6. Porzionamento nelle unità di trasporto, Aggiunta di liquido di cottura filtrato
7. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI

TRASPORTO

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*25 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*30 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*120℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 74 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

zuppa di lenticchie e cereali

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
cereali (pasta, riso, orzo, farro)	300	300	450
lenticchie	200	300	400
brodo vegetale	1500	1500	1700

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Ammollo delle lenticchie per 12 ore (*)
2. lavaggio delle lenticchie
3. preparazione del brodo vegetale come da scheda n°44
4. aggiunta delle lenticchie e cottura fino a 3/4
5. Aggiunta dei cereali e fine cottura
6. Porzionamento nelle unità di trasporto
7. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

(*) tempo variabile a seconda del prodotto. Controllare specifiche in etichetta

ALTRE INFORMAZIONI

TRASPORTO

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*15 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*1,00 ora*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 75 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

carote brasate

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
carote	1500	1700	2000
olio	50	50	70
brodo vegetale	qb	qb	qb
prezzemolo	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. cernita e mondatura
2. lavaggio e sbucciatura
3. Scottatura a vapore o in poca acqua
4. Affettatura a rondelle
5. Brasatura in teglia con olio e acqua
6. Porzionamento nelle unità di trasporto. aggiunta di liquido di cottura filtrato
7. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI

TRASPORTO

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*30 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*25 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*120℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 76 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

tacchino alla pizzaiola

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
fesa di tacchino	500	600	800
sugo di pomodoro	200	300	500
olio	50	50	70
sale	qb	qb	qb
origano	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

nota: Le carni vengono rivevute confezionate sottovuoto, in tagli dimensionali già pronti all'uso.

1. Verifica del grado di freschezza e mondatura della carne con eliminazione delle parti grasse o dei piccoli grumi di sangue
2. Lavatura e asciugatura
3. Taglio in fette di circa 50 gr
4. messa in teglia con poco olio e sugo di pomodoro e origano
6. Cottura in forno
7. Porzionamento nelle unità di trasporto, Aggiunta di liquido di cottura
8. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Secondo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*30 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*30 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*150℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 77 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

farinata con ceci

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
farina	350	350	450
ceci	200	200	250
brodo vegetale	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. preparazione dle brodo vegetale come da scheda n°44
2. ammollo preventivo dei ceci per 24 ore
4. cottura dei ceci
5. ammollo di farina in acqua fredda
6. setacciatura della farina
7. passatura dei ceci cotti
8. assemblaggio e aggiunta di brodo vegetale a bollore fino alla densità voluta
9. Porzionamento nelle unità di trasporto, Aggiunta di brodo di cottura a copertura
8. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

Nota: il prodotto deve avere la densità di un semoplino molto denso

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*20 minuti*	☐ *CCP*	
Tempo medio di cottura	*1,00 ora*	☐ *CCP*	**cottura dei ceci**
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*	
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*	
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*	
T°max di conservazione		☐ *CCP*	

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 78 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

pollo ai porri

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
petto di pollo	500	600	800
porri	1500	1700	2000
olio	50	50	70
brodo vegetale	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e mondatura della verdura
2. Taglio e lavaggio
3. Scottatura in acqua bollente
3. Verifica del grado di freschezza e mondatura della carne con eliminazione delle parti grasse o dei piccoli grumi di sangue
4. Lavatura e asciugatura
5. Taglio in fette di circa 50 gr
6. Appoggio su teglia con i porri scottati, aggiunta di olio
7. Cottura in forno a vapore
8. Porzionamento nelle unità di trasporto, Aggiunta di liquido di cottura filtrato
9. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Secondo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*30 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*50 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura		☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data _____ **esito** _____

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 79 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

stracciatella in brodo

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
uova	5	6	7
brodo vegetale	1500	1700	2000
limone	1 u	1 u	1 u

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. preparazione del brodo vegetale come da scheda n°44
2. aggiunta di uova sbatture e cottura.
3. Aggiunta di poche gocce di limone
4. Porzionamento nelle unità di trasporto
5. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI

TRASPORTO

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*2,00 ore*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*2,00 ore*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 80 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

lasagne alle verdure

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
pasta	400	500	500
zucchine	400	500	500
piselli	300	350	350
besciamella	400	500	500
grana padano	60	60	70
cipolla	1 u	1 u	1 u
basilico/prezzemolo	q.b.	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. cernita e mondatura delle zucchine
2. lavaggio e taglio
3. apertura delle confezioni di piselli surgelati
4. Cottura delle verdure in poca acqua
5. Passatura delle verdure cotte
6. aggiunta di besciamella
7. preparazione della lasagna con strati di pasta, grana padano e sugo vegetale.
8. appoggio delle teglie pronte in unità refrigerante
9. prelievo e cottura
10. porzionatura e trasporto immediato

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*1,00 ora*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*40 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*170℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 81 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

purea di zucca e patate

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
zucca gialla	300	400	500
patate	200	200	300
latte	50	70	90
grana padano	30	30	40
sale	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e mondatura
2. Lavagio e sbucciatura
3. Bollitura
4. Passatura
5. Aggiunta di latte e parmigiono
6. Montatura
7. Porzionamento nelle unità di trasporto. Agiunta eventuale di brodo vegetale caldo
8. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Contorno

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*30 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*30 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 82 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

patate al forno

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
patate	1500	2000	2500
olio	50	50	70

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita mondatura
2. Lavaggio e sbucciatura
3. Cubetttatura e ammollo in acqua
4. Cottura in teglia con acqua e olio
5. Porzionamento nelle unità di trasporto.
6. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI

TRASPORTO

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione		☐ *CCP*
Tempo medio di cottura		☐ *CCP*
T°cottura		☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 83 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

tacchino alle mele

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
fesa di tacchino	500	600	800
mele	1000	1500	2000
cipolla	1 u	1 u	2 u
aglio	1 u	1 u	1 u
olio extravergine di oliva	50	50	70

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

nota: Le carni vengono rivevute confezionate sottovuoto, in tagli dimensionali già pronti all'uso.

1. Verifica del grado di freschezza e mondatura della carne con eliminazione delle parti grasse o dei piccoli grumi di sangue
2. Lavatura e asciugatura
3. messa in teglia con poco olio e sugo di pomodoro e origano
4. Cottura in forno
5. Taglio, Porzionamento nelle unità di trasporto, Aggiunta di salsa di mele (vedi scheda 84)
8. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Secondo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*30 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*50 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*170℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data _____ **esito** _____

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 84 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

salsa di mele

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
mele	1500	1500	2000
cipolla	1 u	1 u	2 u
olio extravergine di oliva	50	50	70

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. cernita e mondatura
2. lavatura e sbucciatura
3. taglio a spicchi
4. cottura a fuoco lento in tegame con acqua cipolla e olio
5. frullatura

ALTRE INFORMAZIONI semilavorato usato in aggiunta

TRASPORTO

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*10 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*20 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione	*min + 65 ℃*	☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 85 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

purea di finocchi o zucchine

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
finocchi o zucchine	2000	2000	3000
latte	1000	1000	1500
maizena	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e mondatura
2. Lavaggio e affettatura
3. Cottura a vapore o in poca acqua
4. Frullatura e passatura
5. Aggiunta di latte bollente e maizena
6. Porzionamento nelle unità di trasporto.
6. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Contorno

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*30 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*30 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data _____ **esito** _____

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 86 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

fagioli all'uccelletto

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
fagioli	200	300	400
acqua	800	1200	1600
olio	50	50	70
sale	qb	qb	qb
aglio	1 u	1 u	1 u
salvia	1 u	1 u	1 u
sugo di pomopdoro	200	300	400

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

Preparazione del sugo di pomodoro scheda n°46

1. Ammollo dei fagioli in acqua per 24 ore (*)
2. Cottura dei fagioli in un volume di acqua pari a 4 volte il peso dei fagioli
3. Salatura
4. Assemblaggio di fagioli e salsa.
5. Riscaldamento rapido
6. Porzionamento nelle unità di trasporto
7. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

(*) il tempo di ammollo può variare per tipologia di prodotto

ALTRE INFORMAZIONI

TRASPORTO

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione		☐ *CCP*
Tempo medio di cottura		☐ *CCP*
T°cottura		☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 87 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

ribollita

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
verdure di stagione	2000	2000	2500
olio	50	50	70
legumi secchi	200	300	400
pane secco	200	200	300
acqua	2000	2000	2500

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. cottura dei legumi vedi scheda n°86
2. Asciugatura del pane vedi scheda n°38

3. cernita e mondatura delle verdure
4. lavaggio e taglio
5. cottura in acqua
6. frullatura parziale del semilavorato
7. aggiunta di legumi frullati e di pane
8. porzionamento nelle unità di trasporto e aggiunta di brodo vegetale
9. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*1,00 ora*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*1,00 ora*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 88 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

uova sode

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
uova	10 u	10 u	15 u

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. cottura in acqua fredda
2. mantenimento della bollitura pee 6 minutu dal momento dl'inizio bollore
3. scolatura e raffreddamento rapido in acqua corrente fredda
4. Sgusciatura
5. porzionamento nelle unità di trasporto
6. Mantenimento in freddo fino al momento del trasporto (max +4℃))

ALTRE INFORMAZIONI

TRASPORTO

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione		☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*6 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura		☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃	*5 minuti*	☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione	*0 ℃ / +4℃*	☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 89 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

passato di verdura

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
verdure di stagione miste	1500	1500	2000
patate	300	300	400
carote	1 u	1 u	1 u
cipolla	1 u	1 u	1 u
sedano costa	1 u	1 u	1 u
olio extravergine di oliva	50	50	70

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

vedi scheda di preparazione n°15

ALTRE INFORMAZIONI

TRASPORTO

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione		☐ *CCP*
Tempo medio di cottura		☐ *CCP*
T°cottura		☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 90 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

carote grattugiate

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
carote	1500	1700	2000

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. cerita e mondatura
2. lavaggio, sbucciatura, asciugatura
3. Grattugiamento
4. porzionamento nelle unità di trasporto
5. mantenimento a temperatura refrigerata fino al momento del trasporto (max +4℃)

ALTRE INFORMAZIONI

TRASPORTO

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*20 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura		☐ *CCP*
T°cottura		☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione	*0 ℃ / +4℃*	☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 91 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

pasta olio e formaggio

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
pasta	550	750	850
olio extravergine di oliva	50	50	70
grana padano	50	50	70

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Prelievo delle confezioni
2. Cottura della pasta 2/3
3. Condimento con olio
3. Porzionamento nelle unità di trasporto e aggiunta di acqua calda
4. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')
5. Trasporto separato di condimento

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*5 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*10 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 92 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

crema di porri e patate

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
porri	400	500	600
patate	300	300	400
latte	200	250	300
cipolla	1 u	1 u	1 u
sedano costa	1 u	1 u	1u

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e mondatura delle verdure e degli ortaggi
2. Cernita e mondatura degli odori
3. Spezzatura degli ingredienti freschi e lessatura in acqua q.b.
5. Passatura del semilavorato cotto
6. Aggiunte finale di latte
7. Mantenimento del prodotto nel contenitore di cottura in caldo
8. Trasferimento nelle unità di trasporto al momento dell'invio

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*30 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*40 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 93 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

spezzatino di carne

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
carne di vitello	500	600	800
pomodoro pelato	300	400	500
cipolla	1 u	1 u	2 u
sedano costa	1 u	1 u	1 u
carota	2 u	2 u	4 u
olio extravergine di oliva	50	50	70
sale	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

nota: Le carni sonorivevute confezionate sottovuoto, in tagli dimensionali già pronti all'uso.

1. Verifica del grado di freschezza e mondatura della carne con eliminazione delle parti grasse/tendinee o dei piccoli grumi di sangue
2. Lavatura e asciugatura
3. Taglio a cubetti
4. Breve sigillatura della carne il tegame con olio
5. Cernita, mondatura, taglio e lavaggio degli odori
6. Aggiunta di odori al tegame di cottura
7. Porzionamento nelle unità di trasporto, Aggiunta di liquido di cottura filtrato
8. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI Secondo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*15 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*3,00 ore*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 94 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

tortellini/ravioli burro e salvia

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
tortellini/ravioli	600	800	900
brodo vegetale	qb	qb	qb
burro	40	50	60
salvia	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Preparazione del brodo vegetale come da scheda n°44
2. Aggiunta dei tortellini e cottura fino a 1/2
3. Scolatura
4. Preparazione di condimento con brodo vegetale, burro e salvia
3. Porzionamento della pasta ripiena nelle unità di trasporto e aggiunta di condimento caldo
4. Mantenimento in caldo fino al momento del trasporto (80℃ per 5')

ALTRE INFORMAZIONI

TRASPORTO

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*10 minuti*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*10 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 95 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

crema di fave

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
fave secche decorticate	200	300	400
verdure freche di stagione	1000	1200	1500
latte	100	150	200
copolla	1 u	1 u	1 u

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Ammollo dei legumi per 24 ore
2. Cottura in abbondante acqua con gli odori
3. Aggiunta di sale a fine cottura.
4. Cernita,mondatura, lavaggio delle verdure
5 . Spezzatura degli ingredienti freschi
6. Bollitura
7. Assemblaggio e Frullatura di tutti i semilavorati cotti e aggiunta di latte caldo
8. A fine cotura Lasciare il prodotto nel contenitore di cottura e mantenere in caldo
8. Trasferimento nelle unità di trasporto al momento dell'invio

ALTRE INFORMAZIONI Primo piatto

TRASPORTO mantenere legame a caldo (min +65℃ al cuore)

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione	*1,00 ora*	☐ *CCP*
Tempo medio di cottura	*40 minuti*	☐ *CCP*
T°cottura	*100℃*	☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**

SCHEDA DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Scheda n° 96 **Data** 01.09.2013

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

insalata di pasta

grammature (g / ml) o unità indicative per 10 porzioni

Ingredienti del prodotto in ordine decrescente	scuola infanzia	scuola primaria	scuola sec. infer.
pasta	600	750	850
pomodori	2 u	3 u	4 u
mozzarela fior di latte	300	300	400
tonno al naturale	125	150	175
olive	60	60	70
olio extravergine di oliva	50	50	70
sale	qb	qb	qb

FASI DEL PROCESSO - FLUSSO OPERATIVO

1. Cernita e mondatura dei pomodori
2. Affettatura a cubetti
3. Cottura della pasta
2. Scolatura e raffreddamento in acqua corrente
3. affettatura a cubetti della mozzarella
4. assemblaggio di tutti gli ingredienti
5. porzionamento nelle unità di trasporto
6. Mantenimento in freddo fino al momento del trasporto (max +4℃))

ALTRE INFORMAZIONI

TRASPORTO

Specifica del prodotto

Tempo medio di preparazione		☐ *CCP*
Tempo medio di cottura		☐ *CCP*
T°cottura		☐ *CCP*
Tempo max di raffreddamento a + 4℃		☐ *CCP*
Tempo max di conservazione		☐ *CCP*
T°max di conservazione		☐ *CCP*

Controllo microbiologico efettuato in data **esito**