**RELAZIONE DESCRITTIVA DEL SERVIZIO CUCINA AORMN**

**Dati:**

Le Unità Operative dell’AORMN sono dislocate in n°3 stabilimenti e precisamente a Fano, Muraglia e Pesaro Centro.

Si allega dettaglio del n° dei posti letto.

Si allega dettaglio dei pasti e dei generi di vitto consumati tra il 01/09/2017 e il 31/08/2018.

**Ubicazione locali:**

Il Servizio Cucina e il locale mensa del P.O. di Pesaro Centro sono attualmente ubicati al pad. B interrato. E’ intenzione dell’AORMN trasferire i suddetti servizi presso i nuovi locali ubicati al pad. I interrato.

Il Servizio Cucina e il locale mensa del P.O. di Fano sono ubicati al pad. B interrato.

Si allegano planimetrie.

Nella cucina di Pesaro sono presenti le seguenti attrezzature: 2 frigoriferi, 1 banco termico (caldo e freddo) della mensa, 1 piastra, 1 lavastoviglie, 1 forno a microonde ed 1 termosaldante, più 11 carrelli del vitto dei degenti.

Nella cucina di Fano sono presenti le seguenti attrezzature: 2 cuocipasta gas, 4 bollitori brodo gas, 4+2 termosaldanti, 2+1 armadi termici elettrici, 2 forni a 12 teglie GN 1/2 elettrici, 1 forno piccolo a gas cottura mista, 2 forni a gas solo cottura convenzione, 2 affettatrici, 1 snervatrice, 2 sanificatori per coltelleria, 2 frullatori ad immersione, 2 frullatori piccoli da banco, 1 frullatore grande a pavimento, 2 brasiere a gas, 1 brasiera elettrica a pressione, 2 piastre a gas grandi, 1 lavainsalata, 1 strizzatore per verdure fresche, 4 congelatori a pozzetto diverse grandezze, 3 armadi frigo a due scomparti ciascuno più 2 da 500 lt, 1 tritacarne professionale, 1 gratuggia/tritacarne piccolo, 1 abbattitore di calore, 14 carrelli termici a resistenza, 3 celle frigorifere +4, 1 cella frigo -18, 1 banco riscaldato selfservice, 1 banco freddo serlfservice, 1 lavastoviglie, 1 lavapentole professionale, 1  idropulitrice professionale, 1 scaldapiatti, 4 condizionatori, 3 televisori, 3 lampade insetticida, 1 muletto elettrico.

**Organizzazione del servizio:**

Le colazioni vengono preparate presso le varie Unità Operative.

I reparti inviano le richieste di approvvigionamento tramite il software AREAS.

Il personale del servizio cucina evade quotidianamente le suddette richieste e entro le ore 14:00 stampa il piano di lavoro per il giorno seguente.

Presso il Servizio Cucina di Fano i fornitori consegnano tutte le derrate alimentari e vengono preparati i pasti.

Presso il Servizio Cucina di Pesaro attualmente i fornitori consegnano pane, frutta e acqua, mentre tutto il resto viene veicolato dal Servizio Cucina di Fano.

Presso lo stabilimento di Muraglia tutto viene veicolato da Fano.

Il servizio di trasporto pasti viene svolto con 2 navette (una per Muraglia e una per Pesaro Centro) ed è appaltato a ditta esterna. Il suddetto contratto ha decorrenza 01/06/2018-31/05/2020 con facoltà di proroga fino al 31/05/2021.

Il pranzo viene somministrato di norma intorno alle 12 e la cena di norma intorno alle 18.

Presso il P.O. di Pesaro Centro e di Fano è presente il servizio mensa per i dipendenti, aperto dalle 12:30 alle 15:00, i giorni feriali, dal lunedi al venerdi.

Il menù è settimanale, sono previste diete iposodiche, disfalgiche, vegetariane, celiache e individuali.

Un giorno alla settimana viene preparata la pizza per i degenti della Pediatria.

I pasti vengono confezionati in gastronorm sigillati, multiporzione.

I pasti per il P.O. di Pesaro Centro e Muraglia sono veicolati all’interno di isobox.

I carrelli per la distribuzione dei pasti in dotazione del P.O. di Fano sono di marca Viali Franco e sono di tipo “a bagno maria”.

I carrelli per la distribuzione dei pasti del P.O. di Pesaro e Muraglia sono di marca Burlodge.

Il trasporto dei carrelli del vitto all’interno dei presidi di Pesaro e di Fano, dal Servizio Cucina fino ai singoli reparti, e la somministrazione al letto del paziente, attualmente, viene effettuato dal personale AORMN.

I pasti vengono consumati con piatti e posate monouso.

Nel presidio di Fano il carrello viene lavato e sanificato dagli operatori della cucina, mentre nel presidio di Muraglia e di Pesaro è lo stesso reparto che si occupa di pulizia e sanificazione del carrello.

L’AORMN ha stipulato una convenzione con l’Istituto Zooprofilattico dell’Umbria e delle Marche per l’effettuazione dei controlli.

**Criticità attuali che l’AORMN auspica che possano essere superate con l’esternalizzazione del servizio:**

* il menu è settimanale, i dipendenti della mensa preferirebbero maggiore alternanza delle pietanze durante le varie settimane;
* il servizio mensa non è presente a Muraglia;
* il servizio mensa non è aperto il sabato e i festivi;
* il servizio mensa non è aperto agli esterni (es. personale delle ditte appaltatrici, familiari dei degenti, ecc.);
* necessità di mantenere la catena caldo-freddo e le proprietà organolettiche dei pasti durante il veicolamento da Fano a Muraglia e a Pesaro (es. non tutti i tipi di pasta “tengono” la cottura, ecc.);
* il pavimento della zona lavaggio del Servizio Cucina di Fano necessita di manutenzione costante;
* in estate presso il Servizio Cucina di Fano fa caldo;
* occorre verificare l’impianto fognario e rifare la pavimentazione dello scivolo davanti all’ingresso della dispensa del P.O. di Fano;
* va programmata la sostituzione delle porte antincendio del Servizio Cucina del PO di Fano;
* va programmata la sostituzione dei carrelli per la distribuzione del vitto;
* vengono utilizzati prevalentemente prodotti surgelati;
* il pavimento del Servizio Cucina di Fano necessita di un trattamento periodico antiscivolo;
* il personale AORMN ha limitazioni alla spinta dei carrelli del vitto. In particolare, quando il Servizio Cucina del P.O. di Pesaro verrà trasferito al pad. I interrato sarebbe auspicabile dotarsi di un mezzo per il traino dei carrelli.