



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



All'albo
IIS "V. Dandolo" di Corzano
Sezione Amm.ne Trasparente

Oggetto: Nomina a Tecnologo Alimentare A. S. 2023/2024

Visto l'avviso di selezione per Referente per L'incarico di Tecnologo Alimentare A. S. 2023/2024 prot. n. 10679 - 31/10/2023;

Vista La candidatura della Proff.ssa Tassi Renata prot. n. 10878 del 06/11/2023

Valutata la domanda, le competenze ed il curriculum professionale della S. V.

Conferisce

Alla Proff.ssa Renata Tassi, la nomina Tecnologo Alimentare A. S. 2023/2024;

Alla docente spettano i seguenti compiti:

- Gestione quotidiana della produzione di pasti nelle due mense scolastiche dell'Istituto (sede Centrale di Bargnano di Corzano e sede coordinata di Orzivecchi "Giardino");
- Progettazione, aggiornamento e revisione dei menù di ristorazione scolastica sulla base delle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica della Regione Lombardia, ponendo attenzione ai gusti e alle esigenze della popolazione scolastica oltre che a variazioni legate alla stagionalità ed alla diversa disponibilità di materie prime.
- Nel rispetto delle normative specifiche (DDG n. 7310/2013 REG. CE n. 852/2004 –reg. ce n. 41/2009 – DLGS n. 111/1992 – L. n. 123/2005 – L. R. n. 33/2009) e previa segnalazione e/o richiesta da parte degli utenti interessati, dovrà prestare particolare attenzione nella definizione di Diete speciali al fine di fornire, all'interno della struttura scolastica, pasti senza glutine, pasti rispondenti a specifiche e particolari intolleranze alimentari (lattosio, proteine del latte, uova, frutta a guscio ecc.) ed alle specifiche esigenze legate a ragioni etico –religiose.
- Formare il personale di cucina dell'Istituto in ambito igienico –sanitario e monitorare il servizio di ristorazione scolastica.
- Partecipare alle attività della Commissione Mensa di Istituto con la finalità di monitorare, durante l'anno scolastico, la qualità del servizio mensa offerto.

Per tale prestazione è previsto un totale massimo di 40 ore che verranno liquidate a seguito di presentazione di rendicontazione finale.

La presente nomina è parte integrante dell'incarico.

Il dirigente scolastico
Giovanni Montanaro