

## **Comune di CORNAREDO**

### **Intervento di controllo di conformità del 30 ottobre 2024**

In seguito agli interventi di controllo della qualità e della conformità al capitolato d'appalto effettuati presso i plessi del servizio di ristorazione scolastica del comune di Cornaredo da parte del tecnico IISG Rocchina Maddaluno, si espongono le seguenti considerazioni:

#### **ASILO NIDO IMBRIANI**

##### **Organizzazione del servizio e organico**

- La produzione dei pasti è effettuata dalla cuoca, impegnata in attività lavorativa per 5 ore al giorno. Alle ore 10.30, per 4 ore al giorno è presente un'aiutocuoca che si occupa del disbrigo delle operazioni di allestimento pasti, e del ripristino della pulizia delle attrezzature e dei locali.

##### **Stato igienico**

- Lo stato igienico è più che sufficiente sia per le attrezzature, sia per la struttura.

##### **Strutture e attrezzature**

- La zanzariera della porta che consente l'accesso dei fornitori, nonché porta di emergenza, è tenuta ad un lato dell'intelaiatura in quanto rotta.
- Il forno risulta rumoroso durante il funzionamento.
- Presenza di una crepa sul vetro della finestra in prossimità del forno.

##### **Menu e derrate alimentari**

- Il menu previsto per il giorno, destinato a 69 bambini e 14 adulti, è costituito da:
  - Pasta e lenticchie
  - Mozzarella
  - Purè di zucca e carote
  - Frutta mista
  - Torta con le mele
- Per la preparazione del menu del giorno si utilizzano le seguenti materie prime: pasta bio, olio extra vergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano 18 mesi dop, carote fresche bio, lenticchie secche bio, mozzarella bio, zucca bio, latte bio UHT. Farina 0 bio, uova pastorizzate bio, olio di semi di girasole, mele bio per la preparazione della torta di mele.

- Le verdure per la preparazione del purè di zucca e carote sono state mondate il giorno antecedente e sono state lasciate in acqua acidulata in frigorifero. Tale modalità operativa è sconsigliata per le preparazioni che non comportano tempi lunghi di preparazione, ed è consentita per alcune tipologie di preparazioni (brasati, arrosti) che vedono un tempo di cottura prolungato.
- Per la preparazione della crema di lenticchie sono stati impiegati 2kg di lenticchie secche. Nell'allegato inerente le grammature non è menzionata la pasta e lenticchie, ma la pasta e legumi misti per le scuole d'infanzia e primaria; considerando come riferimento la metà della grammatura destinata agli adulti il peso di lenticchie per i bambini è di 15g, e per gli adulti di 30g. In base al numero di utenti avremo un peso totale di lenticchie di 1.5kg circa. Il quantitativo utilizzato di legume è conforme a quanto previsto.
- Sono presenti tortelloni di magro surgelati da destinare ai bambini, mentre da menu previsti tortellini. Si richiede di fornire pasta di pezzatura idonea al consumo da parte di bambini piccoli.

#### **Modalità operative**

- Le modalità operative osservate risultano corrette.

#### **Documentazione**

- Il piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP è presente e conforme al Reg.CE 852/04.
- L'applicazione del piano di Autocontrollo si è dimostrata, nel complesso, corretta.

## **CENTRO COTTURA DON STURZO**

### **Organizzazione del servizio e organico**

- Al momento della visita ispettiva, per la produzione del pasto del giorno è presente il capocuoco, e un'aiutocuoco per la preparazione delle diete.

### **Stato igienico**

- Le condizioni igieniche generali risultano nel complesso sufficienti, tenendo conto delle operazioni in corso. Sono presenti alcune mosche nei locali di produzione, probabilmente dovute all'apertura frequente della porta che accede al cortile.

### **Strutture e attrezzature**

- Nei giorni scorsi è stata effettuata la sostituzione delle retine antinsetti apposte alle finestre della cucina, ed è stato fornito un mantenitore termico.  
Sono ancora irrisolte le problematiche elencate di seguito:
- La brasiera laterale ai forni di cottura risulta ossidata e non in funzione ma, impiegata come base di appoggio per utensili e piccoli condimenti.
- Alcune piastrelle della pavimentazione risultano scheggiate in diversi punti.
- Il mantenitore di temperatura Mareno risulta privo di manopola di regolazione.
- Il banco self service N 05543 presente in refettorio risulta non funzionante.

### **Modalità operative**

- La produzione dei pasti avviene lasciando aperta la porta della cucina, in comunicazione diretta con l'area di consumo pasto dei bambini della scuola d'infanzia e di consegna degli operatori. Quanto descritto determina l'ingresso di infestanti volatili nelle aree produttive.
- Nel frigorifero di giornata una gastronom contenente carne trita per la produzione del giorno successivo tenuta sotto alla gastronom con la torta. Richiesta l'asportazione per evidenti criticità inerenti l'elevato rischio di contaminazione crociata.

### **Menu e derrate alimentari**

È in lavorazione il menu di Halloween, che prevede le seguenti preparazioni:

- Risotto zucca e provola (quest'ultima sostituita dal provolone)
- Bocconcini di tacchino al curry
- Fagiolini al vapore
- Torta di carote

La preparazione è destinata a 122 utenti (112 bambini + 10 adulti) della scuola dell'infanzia e 336 utenti (314 bambini + 22 adulti) della scuola primaria.

- Per la preparazione odierna sono state utilizzate le seguenti materie prime: riso bio, zucca bio, provolone, verdure miste bio per il brodo di verdure, burro convenzionale, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano con stagionatura superiore a 18 mesi, fesa di tacchino convenzionale, curry convenzionale, fagiolini surgelati bio. Per la preparazione della torta di carote: uovo intero pastorizzato bio, farina 0 bio, olio di semi di girasole, carote fresche bio.
- In magazzino riscontro di 9 litri di latte ps uht non bio.
- Per la preparazione del brasato da somministrare l'indomani alle scuole primarie, e il bruscitt alle scuole dell'infanzia, sono stati forniti 35kg di noce di bovino adulto bio. Considerando una grammatura di 100g per le scuole d'infanzia, 120g per le scuole primarie e 140g per gli adulti il quantitativo di carne occorrente per la preparazione è di 50kg; mancano 15kg di carne. Nel conteggio del numero di utenti, facendo riferimento a quello odierno, è stato detratto il 10% per gli utenti che non mangiano la carne.
- Per la preparazione del brasato il cuoco utilizza la modalità operativa del bollito; ovvero la carne è in cottura nel bollitore, in immersione nel liquido di cottura, anziché in brasiera prima, e successiva cottura in forno. Il cuoco riferisce che la cottura nel bollitore impedisce alla carne di rimanere asciutta o di consistenza dura. Si richiede di attenersi alle preparazioni indicate nel menu fatto salvo cambiamenti condivisi e concordati con il cliente.
- Le diete per gli utenti vegani (numero 2) in data odierna prevedono la somministrazione di tortino di verdure; alimento che è distribuito anche agli utenti vegetariani che rappresentano la predominanza delle diete. Al cuoco è riferito che tale modalità è errata, ed è indicato di raggruppare le diete per macrocategorie.

### **Documentazione**

- Presente il piano di autocontrollo igienico come previsto dalla normativa vigente.
- Non si rilevano particolari anomalie riguardo la compilazione delle schede relative all'applicazione del piano di autocontrollo igienico (haccp).

### **REFETTORIO INFANZIA DON STURZO**

- Sono complessivamente serviti 122 pasti e il servizio è svolto da 3 operatrici più la responsabile. Il rapporto addetti/utenti (30.5) è conforme a quanto previsto dal capitolato, di 1/40.

### **Rilevamenti temperature**

- Risotto zucca e provola: 83°C
- Bocconcini di tacchino al curry: 72°C
- Fagiolini all'olio: 70°C
- Le temperature dei pasti risultano conformi al DPR 327/80.

### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

- Il risotto con zucca e provola ha sapore caratteristico, la cottura del riso è ottimale e il giudizio della valutazione sensoriale è buono. I bambini hanno gradito la preparazione.
- I bocconcini di tacchino al curry presentano doratura, la consistenza della carne è morbida e il giudizio dell'analisi sensoriale è buono. I bambini hanno rifiutato la preparazione per la quasi totalità.
- I fagiolini all'olio presentano cottura ottimale e il giusto quantitativo di condimenti. Il giudizio della verifica sensoriale è sufficiente ma anche in questo caso sono stati integralmente rifiutati dai bambini.
- Nel complesso, per quanto le preparazioni del menu siano gustose, i bambini non hanno apprezzato gli alimenti proposti.
- In una classe l'insegnante somministra ai bambini il pane ancora prima del ricevimento del piatto con il primo. Osservato che parte dei bambini al momento della consegna del primo ha già mangiato metà o tutto il panino. Riferito all'insegnante di distribuire il pane soltanto al momento del secondo, per evitare che i bambini introducano un eccesso di carboidrati e non mangino il secondo e il contorno. Indicazione condivisa anche con la responsabile di plesso.

### **Documentazione**

- Il piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP è presente e conforme al Reg.CE 852/04.
- L'applicazione del piano di Autocontrollo si è dimostrata, nel complesso, corretta.

## **REFETTORIO PRIMARIA DON STURZO**

### **Organizzazione del servizio e organico**

- Sono presenti per il servizio 4 operatrici: 3 nella somministrazione del pasto al self service, e una impegnata nelle operazioni di allestimento dei tavoli, e a disposizione per le richieste dei bambini e degli insegnanti. La somministrazione è di 220 pasti circa, suddivisi in due turni. I bambini del progetto Montessori, circa 110, ricevono le gastronorm con gli alimenti, ma il consumo e la somministrazione avviene in autonomia nelle aule.
- Le modalità operative monitorate risultano corrette.

### **Stato igienico**

- Lo stato igienico è da ritenersi sufficiente, in relazione alle operazioni in corso.
- Al piano inferiore la zona di lavaggio dove avviene la sanificazione delle posate, delle brocche dell'acqua e delle gastronorm, risulta in condizioni critiche per l'odore intenso di muffa che si avverte. Difatti nelle parti basse del locale di lavaggio si notano formazioni di muffa sulle pareti. Il locale antistante la zona di lavaggio funge da locale di deposito; per tale ragione alle operatrici è

stato raccomandato di chiudere sempre la porta del locale di lavaggio, che invece è stata trovata aperta.

### **Strutture e attrezzature**

- Il cavo elettrico presente sulla pavimentazione retrostante il self service è stato messo in sicurezza, avendo introdotto una canalina di protezione.
- Assenza di reti di protezione agli insetti volanti al piano inferiore.

### **Modalità operative**

- Il trasporto del pasto dal centro di produzione ai locali della scuola primaria avviene attraversando il viottolo e il marciapiede del parcheggio con un carrello neutro, oppure trasportando manualmente i contenitori isotermici perché il furgone è in riparazione.
- La distribuzione del pasto avviene mediante l'impiego di piatti di materiale compostabile e bicchieri di plastica. Si ricorda che i CAM ristorazione prevedono l'impiego del materiale monouso in forma emergenziale e solo in caso di guasto della macchina lavastoviglie, che risulta invece essere funzionante.
- Al self service è presente un tavolo in formica che ha la funzione di appoggio per posate e pane. Si richiede la sostituzione con tavolo in acciaio perché il materiale di cui il tavolo è costituito non fornisce garanzia di sanificazione.

### **Valutazione delle temperature dei pasti**

- Risotto zucca e provola: 74°C
- Bocconcini di tacchino al curry: 66°C
- Fagiolini all'olio: 70°C
- Le temperature dei pasti risultano conformi al DPR 327/80.

### **Rilevamenti sensoriali**

- Il risotto con zucca e provola è stato gradito e mangiato dalla maggior parte dei bambini, che hanno richiesto anche alcuni bis. Contrariamente alle aspettative, così come riscontrato per la scuola d'infanzia, la maggioranza dei bambini ha rifiutato il consumo del secondo e del contorno. Gradita la torta con le carote.

### **Documentazione**

- Il piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP è presente e conforme al Reg.CE 852/04.
- L'applicazione del piano di Autocontrollo si è dimostrata, nel complesso, corretta.

***IISG srl - Area Food***  
*Rocchina Maddaluno*