

## **Comune di CORNAREDO**

### **Intervento di controllo di conformità dell'11 settembre 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**

- Al momento dell'ispezione, dalle ore 8.50 in poi, è presente la cuoca. L'aiuto cuoca, in attività lavorativa dalle ore 10.30 circa, coadiuva le operazioni di porzionamento dei pasti, lavaggio delle stoviglie e attrezzature, riordino della cucina.

##### **Stato igienico**

- Le condizioni igieniche generali di strutture e attrezzature risultano soddisfacenti.

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

- Durante la chiusura dell'asilo nido sono stati effettuati interventi di imbiancatura dei locali della cucina, della dispensa e del locale dove è installato il congelatore; è stata sostituita, inoltre, la pavimentazione della cucina.
- Permane la rumorosità del forno e della cappa aspirante.
- Sulla porta di accesso dei fornitori, indicata come porta di uscita di emergenza, presente una zanzariera tenuta al bordo dello stipite della porta in quanto rotta.

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

- Il menu previsto è rispettato, e destinato a 44 bambini e 9 adulti:
  - Lasagne alle verdure
  - Fagiolini all'olio
  - Frutta mista
  - Latte e cereali per merenda

- Per la preparazione del menu del giorno, si utilizzano le seguenti materie prime: pasta all'uovo precotta surgelata, burro convenzionale, latte uht bio, olio extra vergine di oliva bio, farina bio, zucchine fresche bio, carote fresche bio, sedano fresco convenzionale, cipolle fresche bio, pomodori freschi bio, Parmigiano Reggiano 18 mesi dop, fagiolini bio surgelati, banane convenzionali, pesche convenzionali, pere convenzionali, susine bio, latte bio fresco (per merenda), cereali convenzionali.
- Per la merenda sono presenti confezioni monoporzione di cereali. Si sollecita la richiesta di fornitura di confezioni formato famiglia in uno spirito di ecosostenibilità ambientale, volta a ridurre lo spreco di carta e di plastica.
- Per la preparazione dei bocconcini gratinati per il menu del giorno successivo sono stati consegnati 7.5kg di fesa di tacchino convenzionale. Considerando una grammatura di carne di 50g per i bambini e di 120g per gli adulti, il peso complessivo di carne da impiegare per la produzione è di 3.3kg.
- Nelle tabelle delle grammature allegate al capitolato (allegato n.3) non figura la ricetta delle lasagne con le verdure, ma se si assume come riferimento la ricetta delle lasagne al ragù, si appura che nella preparazione dell'alimento non è stata inserita la mozzarella.
- Nel frigorifero ortofrutta presenti i seguenti prodotti non biologici: pere, pesche, sedano.

### **Modalità operative**

- All'arrivo i fagiolini sono stati già preparati, e sostano nel manteneritore termico. Alla cuoca è stato indicato di posticipare i tempi di produzione, in quanto l'anticipo, e il successivo mantenimento termico degli alimenti, determina inevitabile decadimento della qualità sensoriale.

### **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.

## **SCUOLA DELL'INFANZIA MAZZINI**

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

- Presenti una cuoca e due operatrici per la somministrazione di 93 pasti complessivi, di cui 83 bambini e 8 adulti.

### **Stato igienico**

- Lo stato igienico è da ritenersi più che sufficiente, in relazione alle operazioni in corso.

### **Strutture e attrezzature**

Nel periodo di chiusura della scuola è stata effettuata l'imbiancatura dei locali di cucina e della dispensa.

Le anomalie strutturali e delle attrezzature che permangono, sono elencate di seguito:

- Il bollitore N 04107 perde acqua durante l'esercizio.
- Il forno a vapore è sprovvisto di cappa aspirante; assente anche il tubo di innesto alla cappa esistente, necessario per l'aspirazione dei vapori.

### **Modalità operative**

- Le modalità operative di produzione dei pasti risultano corrette, nel rispetto delle GMP.
- Una operatrice, priva di guanti, presenta unghie con smalto.
- Le attrezzature per le pulizie, così come i bidoni per la raccolta differenziata dei rifiuti sostano nell'area esterna della cucina, senza che via sia una adeguata protezione da infestanti, e da condizioni climatiche avverse. Suggerito di concordare con le operatrici scolastiche la possibilità di disporre di un unico locale, comune, dove riporre il materiale per la sanificazione; per i bidoni dei rifiuti occorre prevedere una soluzione da valutare con il cliente e con il dirigente scolastico.

### **Menu e derrate alimentari**

- Il menu previsto è rispettato:
  - Risotto allo zafferano
  - Halibut impanato
  - Insalata Milano
  - Pesca
  - Thè e croissant
- Per la preparazione del menu si utilizzano le seguenti materie prime: verdure miste fresche bio e polpa sottospalla bio di bovino adulto per il brodo, burro convenzionale, Parmigiano Reggiano dop stagionatura superiore a 18 mesi, halibut surgelato, pane grattugiato convenzionale, misto

d'uovo bio pastorizzato, olio extravergine di oliva bio, insalata Milano bio, pesche convenzionali, thè convenzionale, croissant convenzionali.

- Per la preparazione dell'halibut impanato utilizzati "filetti di halibut senza pelle surgelati" contenenti sale, stabilizzanti E450i, E339ii, correttore di acidità E330. Il prodotto impiegato per la produzione non è conforme alle tabelle merceologiche per la presenza di additivi e sale.
- Per la preparazione del risotto allo zafferano sono stati preparati 1.8g di zafferano anziché 2.7g (considerato un peso di 0.02g per porzione anziché di 0.03g come da tabelle dietetiche); il peso mancante è stato integrato.
- Per la preparazione delle lasagne al ragù previste per il menu dell'indomani sono stati consegnati 5kg di sottospalla bio di bovino adulto. Considerando un numero di bambini equivalenti a quello odierno il quantitativo di carne necessaria per la produzione è pari a 1.5kg.

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

- Rilevamenti temperature:
  - Risotto allo zafferano: T= 103°C
  - Halibut impanato: T= 72°C
  - Insalata Milano: T= 12°C

Le temperature dei pasti risultano conformi al DPR 327/80.

### **Rilevamenti sensoriali:**

Il primo piatto risulta gradito dal 100% dell'utenza, il secondo piatto risulta apprezzato dall'80% dell'utenza, il contorno risulta rifiutato dalla quasi totalità dei bambini. All'analisi sensoriale si esprime giudizio buono per il risotto allo zafferano, sufficiente per l'halibut impanato (presenza di un eccesso di sale dovuto alla presenza di tale ingrediente nella materia prima). Si esprime giudizio scarso per l'insalata a causa del sapore piuttosto amarognolo, ma comunque tipico, della verdura. La segnalazione di sostituzione di varietà dell'insalata è frequente; ci sono tipologie di verdure dal sapore più delicato (iceberg, romana) che consentono un migliore approccio all'assaggio da parte dei bambini. In merito a tale segnalazione contattata la direttrice per sollecitare la fornitura di una varietà differente di insalata.

### **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.