

Comune di CORNAREDO

Intervento di controllo di conformità del 15 gennaio 2025

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

- Presenti presso la cucina la cuoca, assunta a 5 ore + 0.5 ore di straordinario, e l'aiutocuoca a 4.5 ore per un totale di 10 ore di lavoro al giorno rispetto a 11 ore, come indicato nell'offerta tecnica Vivenda. La cuoca si occupa della preparazione dei pasti; l'aiutocuoca aiuta nel porzionamento dei pasti, nel lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature, nonché nel riordino della cucina.

Stato igienico

- Lo stato igienico della struttura e delle attrezzature risulta buono.

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 pannello che ricopre la bocchetta antincendio, nel locale dove è collocato il congelatore a pozzetto, risulta rotto e aderisce alla parete mediante l'apposizione di nastro adesivo.
- Il forno risulta rumoroso durante il funzionamento.
- Una crepa è presente sul vetro della finestra del locale di produzione pasti.

Menu e derrate alimentari

- La preparazione è destinata a 84 bambini e 18 adulti, di cui 4 genitori.
- Il menu del giorno prevede i seguenti alimenti:
 - Pasta al pomodoro
 - Platessa alla mugnaia
 - Spinaci all'olio
 - Frutta mista
 - Focaccia

- Per la preparazione del menu del giorno, si utilizzano le seguenti materie prime: pasta bio, olio extra vergine di oliva bio, carote fresche bio, cipolla fresca bio, sedano fresco bio, pomodori pelati bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, platessa surgelata zona FAO 27, farina 0 bio, spinaci bio surgelati, frutta mista bio, focaccia bio.
- Per la preparazione sono stati impiegati 10kg di platessa surgelata. Considerando le grammature previste nell'allegato 2, di 65g per i bambini e 130g per gli adulti, il quantitativo di pesce necessario per la produzione è di 7.8kg. Il pesce utilizzato è di peso adeguato al numero di utenti.
- In magazzino presenza di 2 confezioni da 5 litri ognuna di olio di semi di girasole con indicazione di prodotto da restituire al fornitore.
- Risultano non conformi all'offerta tecnica i biscotti secchi che non sono prodotto locale (produzione Veneto), le uova bio pastorizzate non locali (produzione Emilia Romagna), lo yogurt bio non locale (produzione Trentino Alto Adige), il burro non bio.

Modalità operative

- La produzione è effettuata correttamente, rispettando la tempistica e le modalità di lavorazione.

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 COLOMBO

Organizzazione del servizio e organico

- La preparazione del pasto è effettuata dalla cuoca e dall'aiuto cuoca. Per la somministrazione del pasto e del riordino del refettorio e dei locali di cucina è presente un'altra operatrice che giunge presso la struttura in procinto della distribuzione del pasto. La cuoca riferisce di essere assunta per 6 ore al giorno mentre dal prospetto dell'offerta tecnica il monte ore giornaliero è di 8 ore. L'aiutocuoca ha contratto per 4 ore e l'addetta mensa per 4.5 ore. Il monte ore complessivo del personale è di 14.5 ore al giorno anziché 15 ore come previsto dall'offerta tecnica.

Stato igienico

- Lo stato igienico dei locali e delle attrezzature è più che sufficiente.

Strutture e attrezzature

- Presenza di un carrello neutro impiegato durante la somministrazione del pasto che presenta le ruote molto ossidate.

- Il blocco della piastra, attrezzatura obsoleta e in disuso, è coperta con carta stagnola e il vano laterale sinistro è utilizzato per tenere condimenti e spezie. Si auspica l'asportazione delle attrezzature dismesse, di proprietà comunale.
- Il ceppo, con struttura in legno, è stato tolto dalla cucina.
- Perdite di acqua dal rubinetto del bollitore.
- Le ante scorrevoli del pensile N 06371 risultano scardinate e di difficile apertura.
- Presenza di ruggine all'interno dell'armadietto a lato della lavastoviglie.

Modalità operative

- Nella mattinata la cuoca procede al taglio del tacchino per il menu del giorno successivo. Tale operazione avviene sul tavolo centrale della cucina, in vicinanza dei fuochi di cottura e delle superfici dove di seguito avverrà l'allestimento delle preparazioni prima della distribuzione. Alla cuoca indicato che la manipolazione degli alimenti per il giorno successivo può essere effettuata soltanto al termine della lavorazione del giorno, per lavorare in sicurezza e non incorrere in contaminazioni crociate.

Menu e derrate alimentari

- Il menu del giorno prevede le seguenti preparazioni:
 - Gnocchi di patate al ragù di carne
 - Mozzarella ½ porzione
 - Zucchine trifolate
 - Banana
 - Focaccia per merenda
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: gnocchi di patate bio surgelati, sedano fresco bio, carote fresche bio, cipolle fresche bio, pomodori pelati bio, polpa sottospalla di bovino adulto bio, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, mozzarella bio locale, zucchine surgelate bio, banana bio, focaccia bio locale.
- Per la preparazione del ragù sono stati impiegati 5.2kg di carne di bovino adulto bio per 75 bambini e 16 adulti che effettivamente mangiano la carne (sono stati sottratti 16 bambini vegetariani) della scuola d'infanzia, e 25 della scuola secondaria. Considerando le grammature specificate nell'allegato n.2 per la preparazione del ragù, indicate come 15g di carne per i bambini e 30g per gli adulti/utenti della scuola secondaria, il peso di carne occorrente risulta di 2.4kg. La carne impiegata è superiore al peso dovuto di 2.8kg.
- Per la preparazione dei bocconcini di tacchino per il giorno successivo sono stati consegnati 25kg di fesa di tacchino. Considerando un numero di utenti complessivo di 91 bambini e 16 adulti alla scuola d'infanzia e 120 alla scuola secondaria, e porzioni di carne di 60g a crudo

per i bambini e 100g a crudo per gli adulti e ragazzi della scuola secondaria, il peso di carne utile alla preparazione è di 19kg. La carne consegnata è di peso conforme.

- Per la preparazione del ragù la cuoca riferisce di avere impiegato due latte di pomodori pelati bio, ovvero 5kg. In base al numero di utenti sono occorrenti 6kg ma, considerato che è stato impiegato un eccesso di carne, anche il pomodoro da utilizzare deve essere in proporzione. Difatti il ragù visivamente presenta poco pomodoro ed è molto denso per il quantitativo di carne presente.
- Per i bambini vegetariani o che non consumano la carne di bovino (in totale 16), la cuoca come da prospetto dietetico ha preparato la pasta al pomodoro. Alla cuoca suggerito di preparare la pasta al ragù di pesce, così da somministrare ai bambini una preparazione molto più simile al menu convenzionale per tipologia e apporto proteico. Tale indicazione è stata anche riferita alla dietista, dottoressa Gussoni, per apportare le dovute modifiche al prospetto dietetico degli utenti.

Rilevamenti temperature

- | | |
|-----------------------------|-------|
| - Gnocchi di patate al ragù | 88°C |
| - Mozzarella | 6.6°C |
| - Zucchine trifolate | 82°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Gli gnocchi al ragù, come detto prima, risultano poco conditi perché oggettivamente manca il pomodoro per amalgamarli; la cottura è eccessiva e si sfaldano in bocca.
- Le zucchine presentano cottura superata e si disfano completamente mentre si mescolano.
- Nel complesso le preparazioni sono state gradite.

Documentazione

- Presente il piano di autocontrollo igienico come previsto dalla normativa vigente.
- Le registrazioni previste dal manuale di autocontrollo sono state correttamente compilate.
- Le etichette delle materie prime, ai fini della rintracciabilità, sono state conservate.

SCUOLA PRIMARIA VIA VOLTA SAN PIETRO ALL'OLMO

Organizzazione del servizio e organico

- Al momento della visita ispettiva sono presenti la cuoca e 4 operatrici. Tre operatrici, tra le quali la cuoca, sono impegnate nella somministrazione del pasto, una operatrice ha funzione di jolly e si occupa della pulizia dei tavoli tra un turno e l'altro, del reintegro delle posate e del materiale

monouso durante il servizio; un'altra addetta resta in cucina per la cottura degli gnocchi e l'allestimento della preparazione.

Stato igienico

- Le condizioni igieniche generali risultano sufficienti, tenendo conto delle operazioni in corso.

Strutture e attrezzature

- Nel complesso le attrezzature si presentano in buono stato di manutenzione.
- Si richiede la fornitura di un bidone per i rifiuti con pedale che aziona l'apertura del coperchio; il bidone presente non ha pedale e il coperchio è sollevato manualmente.

Modalità operative

- Per la produzione odierna la cuoca dichiara l'impiego di 5kg di polpa di bovino adulto bio per 166 bambini che consumano la carne e 16 adulti; in considerazione delle grammature indicate nelle tabelle dietetiche di 50g di carne per i bambini e 60g per gli adulti, il peso di carne necessario alla preparazione è di 9.26kg. La carne impiegata non è conforme al numero degli utenti e, nello specifico, è di peso inferiore al previsto di 4.3kg.
- Per la preparazione del ragù sono stati impiegati 15kg di pomodori pelati bio. In base al numero di utenti, e alle grammature di 50g per i bambini e 60g per gli adulti, il peso dell'ingrediente è di 10.8kg; conforme al numero di utenti.
- Per la preparazione delle zucchine trifolate la cuoca riferisce di avere impiegato 30kg di zucchine surgelate. In base al numero degli utenti (198 bambini e 16 adulti), e alle grammature relative, il quantitativo è pari a 26kg; il peso è conforme.
- Per la somministrazione delle mozzarelle utilizzati 7kg di latticini. In base al numero degli utenti sono necessari 6.7kg. Il peso è conforme.
- In fase di distribuzione mancano le posate, e una delle operatrici si occupa del lavaggio e reintegro al self service in fase di somministrazione. La cuoca riferisce l'immissione continua di posate che vengono a mancare perché, inavvertitamente, buttate dai bambini durante lo sbarazzo del proprio vassoio. La cuoca riferisce che mancano soprattutto le forchette, già durante la somministrazione del pasto al primo turno; in totale 100 posate.
- Di fianco al self service impiego di due tavoli in formica utilizzati per l'appoggio della frutta e dei condimenti. Si richiede la fornitura di carrelli neutri in acciaio, perché il legno è materiale non sanificabile.
- Per il consumo del pasto sono ancora impiegate stoviglie compostabili, nonostante il capitolato preveda l'impiego di stoviglie in ceramica o melamina, ovvero stoviglie riutilizzabili. I CAM ai fini della sostenibilità ambientale (per evitare lo smaltimento di sacchi di rifiuti che vengono conferiti

nella frazione indifferenziata, e uno spreco economico), prevede l'impiego di stoviglie monouso soltanto in situazioni di emergenza (es. mancanza di acqua, rottura della lavastoviglie, ecc.). Presso la cucina è presente una lavastoviglie perfettamente funzionante per fare fronte al lavaggio di stoviglie riutilizzabili.

Menu e derrate alimentari

- Il menu del giorno prevede le seguenti preparazioni:
 - Gnocchi di patate al ragù di carne
 - Mozzarella ½ porzione
 - Zucchine trifolate
 - Arancia a fine pasto
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: gnocchi di patate bio surgelati, sedano fresco bio, carote fresche bio, cipolle fresche bio, pomodori pelati bio, polpa sottospalla di bovino adulto bio, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, mozzarella bio locale, zucchine surgelate bio, arancia bio.
- In dispensa presente una confezione integra da 5kg e una aperta di riso parboiled convenzionale. In frigorifero presenza di yogurt bio di produzione non locale.
- Per la preparazione dei bocconcini di tacchino per il giorno successivo sono stati lavorati 17kg di fesa di tacchino per 166 bambini e 16 adulti presunti. Il peso di carne necessaria per la realizzazione dell'alimento è di 15kg. La carne è di peso adeguato al numero di utenti.
- Per i bambini con dieta che non prevede il consumo di carne è stata preparata pasta al pomodoro, così come indicato nel prospetto dietetico comune a tutte le scuole. Anche in questo caso è suggerita la preparazione di un primo che abbia le caratteristiche nutrizionali del pasto comune, pertanto si potrebbe optare per pasta al ragù di pesce.

Rilevamenti temperature

- Gnocchi di patate al ragù	79°C
- Mozzarella	9.8°C
- Zucchine trifolate	79°C

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Il primo piatto risulta ben condito, con cottura ottimale degli gnocchi. La preparazione è stata consumata dalla quasi totalità dei bambini.
- La mozzarella ha sapore e consistenza tipica; il giudizio dell'analisi sensoriale è buono. L'alimento è stato gradito dai bambini.

- Le zucchine trifolate risultano scotte ma il sapore è gradevole; il 65% dei bambini ha apprezzato la preparazione.

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