

## **Comune di CORNAREDO**

### **Intervento di controllo di conformità del 31 marzo 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'aiuto cuoca a 4.5 ore per un totale di 10 ore di lavoro al giorno rispetto a 11 ore, come indicato nell'offerta tecnica della società Vivenda. La cuoca si occupa della preparazione dei pasti; l'aiuto cuoca aiuta nel porzionamento dei pasti, nel lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature, nonché nel riordino della cucina.
- Sono state fornite le divise, o parti che compongono la divisa, alle operatrici che non disponevano di vestiario.

##### **Stato igienico**

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

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

- La lampada a raggi uv posizionata sul soffitto che accede al locale di produzione non è funzionante. La cuoca riferisce di avere effettuato richiesta di intervento di manutenzione alla propria referente.
- 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.

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

- La preparazione è destinata a 74 bambini e 14 adulti.
- Il menu del giorno prevede i seguenti alimenti:
  - Risotto allo zafferano
  - Formaggio Primosale
  - Spinaci all'olio
  - Frutta mista

- Latte e biscotti per merenda
- Per i bambini con dieta no lattosio è prevista la somministrazione di porzioni di Parmigiano Reggiano bio.
- Per la preparazione del menu del giorno, si utilizzano le seguenti materie prime: riso bio, olio extra vergine di oliva bio, verdure fresche bio per il brodo di verdure, zafferano convenzionale, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, formaggio Primosale bio, spinaci surgelati bio, frutta mista bio, latte fresco bio, biscotti bio, pane locale bio.
- Per la preparazione del risotto sono stati utilizzati 2.4g di zafferano. In base al numero di utenti ne occorrono 1,5g.
- Per la realizzazione del menu di giovedì 3, che vede i bocconcini di pollo gratinati, sono stati consegnati 11kg di petto di pollo bio con scadenza 13 aprile, a fronte di 8kg ordinati dalla cuoca. In base alle tabelle delle grammature che stabilisce porzioni di carne di 50g a crudo per i bambini, e di 120g a crudo per gli adulti, occorrono 5.5kg di carne.
- Risultano non conformi all'offerta tecnica i biscotti secchi bio che non sono prodotto locale (produzione Veneto), le uova pastorizzate non bio e non locali (produzione Emilia Romagna), lo yogurt bio non locale (produzione Trentino Alto Adige), i crackers che non sono locali. In merito alla consegna di uovo pastorizzato non bio, la cuoca mostra dichiarazione del fornitore inerente alla mancata reperibilità sul mercato di tale prodotto.

### **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.

## **CENTRO COTTURA DON STURZO**

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

- Al momento della visita ispettiva, impegnate nella produzione dei pasti, vi sono la cuoca per il pasto convenzionale, e l'aiuto cuoca per la preparazione dei pasti destinati agli utenti con diete. Altre operatrici (numero 3) sono impegnate nell'apparecchiatura del refettorio della scuola d'infanzia e nel lavaggio delle attrezzature utilizzate per la preparazione.

### **Stato igienico**

- Cappa di aspirazione collocata sopra i fuochi di cottura sulla quale si nota uno strato di polvere.

- Formiche sulla superficie della pavimentazione dietro il banco di lavoro dedicato alla produzione delle diete. Indicato di richiedere intervento supplementare di disinfestazione, avendo verificato dalla documentazione relativa al monitoraggio degli infestanti una periodicità di intervento di due volte l'anno.

### **Strutture e attrezzature**

Di seguito le non conformità non ancora sanate:

- Il bruciatore dei fuochi di cottura presenta anomalia in quanto durante l'accensione si sviluppa fuliggine (è quanto riferito dalla cuoca e dall'aiuto cuoca), e sulla pavimentazione sono visibili frammenti carboniosi. Ai fini della sicurezza si richiede intervento per la verifica del corretto funzionamento dell'attrezzatura.
- La brasiera laterale ai forni di cottura risulta ossidata e non in funzione ma, impiegata come base di appoggio per utensili e piccoli condimenti.
- I fuochi di cottura mancano di 2 manopole per la regolazione della fiamma.
- 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.
- Il surgelatore installato ad un angolo del refettorio, all'interno del quale si trovano imballaggi contenenti verdure, pesce e gelati in coppetta, presenta le guarnizioni rovinate ed uno strato di ghiaccio che impedisce la corretta chiusura dello sportello. Alla cuoca richiesto di procedere allo scongelamento dell'attrezzatura al più presto.
- Il mantenitore termico sottostante i banchi di lavoro non è funzionante da alcuni giorni. La cuoca dichiara di avere richiesto intervento di manutenzione.

### **Modalità operative**

- Per la preparazione del sugo di pomodoro per il menu odierno la cuoca riferisce di avere utilizzato lo zucchero per tamponare l'acidità dei pomodori pelati. Tale modalità è impropria, e il ricettario non prevede l'impiego di zucchero; per migliorare l'acidità del sugo di pomodoro è sufficiente aggiungere un quantitativo maggiore di carote nel soffritto.
- L'aiuto cuoca che si occupa delle diete assaggia la pasta destinata ad alcuni utenti prendendola con le mani (indossa guanti che non sono stati sostituiti), e soffia sopra la pentola contenente la pasta stessa. Tale modalità è del tutto inammissibile dal punto di vista igienico sanitario; Dietro segnalazione l'operatrice ha deciso di ripreparare l'alimento.
- Nel refettorio presenti due tavoli in formica dove sono state collocate le brocche per l'acqua, per consentirne l'asciugatura. Tali superfici non sono idonee in quanto di legno, materiale difficile da sanificare.

- Nel surgelatore a pozzetto le plastesse contenute in un imballaggio non sono state protette adeguatamente, ma sono a diretto contatto con l'ambiente circostante.
- I fagiolini presentano cottura non ultimata e consistenza ancora "al dente". Richiesto inserimento in forno, anche per incrementare la temperatura che raggiunge la soglia minima di 60°C.

### **Menu e derrate alimentari**

Il menu del giorno prevede le seguenti preparazioni:

- Pasta al pomodoro/spaghetti al pomodoro
- ½ porzione di Asiago + ½ porzione di Parmigiano Reggiano
- Fagiolini al vapore
- Banana per la scuola d'infanzia, mela rossa per la scuola primaria.
- Pane e confettura per le merende della scuola d'infanzia.
- La preparazione è destinata a 115 utenti della scuola dell'infanzia e 340 utenti della scuola primaria.
- Per la preparazione odierna sono state utilizzate le seguenti materie prime: pasta bio, pomodori pelati bio, formaggio Asiago bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, fagiolini bio surgelati, olio extravergine di oliva bio, pane locale bio. Come frutta mela bio e banana bio; confettura monoporzionata all'albicocca bio per merenda scuola dell'infanzia.
- Nel surgelatore a pozzetto un imballaggio contenente plastesse, privo di etichetta. In base al ddt effettuata la rintracciabilità e l'inserimento dei dati inerenti al prodotto sull'imballaggio.
- Risultano non aderenti all'offerta tecnica i seguenti prodotti: 5 sacchi da 2.5kg di pane grattugiato non bio, una parte di uovo pastorizzato non bio e non locale per indisponibilità della derrata bio, erbe aromatiche non bio, patate fresche non dop.

### **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 115 pasti; il servizio è svolto da 3 operatrici. Il rapporto addetti/utenti (1/38.3), è leggermente superiore a quanto indicato in offerta tecnica, di 1/37.

### **Rilevamenti temperature**

- Pasta al pomodoro: 81°C
- Asiago + Parmigiano Reggiano: 7.7°C

- Fagiolini al vapore: 73°C

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

### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

- La pasta al pomodoro ha cottura ottimale e condimento adeguato. I bambini, che preferiscono le preparazioni semplici, hanno gradito l'alimento.
- I formaggi Asiago e Parmigiano Reggiano hanno sapore caratteristico e tipico. La maggior parte dei bambini ha consumato l'alimento e, comunque tutti hanno mangiato una tipologia di formaggio o l'altra. Nel complesso il gradimento è positivo.
- I fagiolini presentano cottura adeguata e un quantitativo appropriato di condimenti. Il gradimento è stato da parte di circa la metà dei bambini.

### **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 3 operatrici: 2 per la somministrazione del pasto al self service, e una impegnata nelle operazioni di allestimento dei tavoli tra un turno e l'altro, e a disposizione per le richieste dei bambini e degli insegnanti. La somministrazione è di 230 pasti complessivi, suddivisi in due turni con numero di utenti pressoché equivalente. Rapporto di somministrazione 1/57.5, conforme all'offerta tecnica che prevede 1/57.
- Alle operatrici che presentavano carenza di divisa l'azienda ha fornito i capi del vestiario.

### **Stato igienico**

- Polvere sul davanzale attiguo al self service.
- Al piano inferiore la zona di lavaggio dove avviene la sanificazione delle posate, delle brocche dell'acqua e delle gastronomie, risulta in condizioni critiche per l'odore intenso di muffa che si avverte. Le vasche di lavaggio si presentano obsolete e con formazioni di muffa sulle parti esterne.

### **Strutture e attrezzature**

- Odore di muffa nel locale di lavaggio.

### **Modalità operative**

- Sul davanzale della finestra vicina al self service sono tenuti i rotoli di carta per apparecchiare i tavoli, sopra una superficie che risulta polverosa.
- Il consumo del pasto avviene con l'impiego di stoviglie in materiale compostabile, nell'attesa della fornitura di piatti in ceramica e bicchieri in vetro. Modalità che contravviene alle indicazioni dei CAM inerenti alla sostenibilità ambientale.
- 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**

- Spaghetti al pomodoro: 64°C
- Asiago + Parmigiano Reggiano: 9.8°C
- Fagiolini al vapore: 66°C
- Le temperature dei pasti risultano conformi al DPR 327/80.

### **Rilevamenti sensoriali**

- Cottura ottimale degli spaghetti che presentano adeguata aggiunta di condimenti. I bambini hanno apprezzato molto la preparazione.
- Asiago e Parmigiano Reggiano che presentano caratteristiche tipiche e gusto intenso. Gradimento da parte del 70% dei bambini.
- Richiesta l'aggiunta di sale ai fagiolini, in quanto insipidi. Nel complesso la cottura è ottimale e il sapore gustoso; il consumo è stato minimo perché i bambini in generale non gradiscono gli ortaggi.

### **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*