

Comune di CORNAREDO

Intervento di controllo di conformità del 18 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:

CENTRO DIURNO MELOGRANO

Organizzazione del servizio e organico

- Non si rilevano particolari anomalie riguardo l'organizzazione del servizio e l'organico.
- Sono presenti la cuoca, un aiuto cuoca e una operatrice che si occupa del lavaggio delle stoviglie e del materiale impiegato per la produzione.

Stato igienico

- Le condizioni igieniche generali risultano nel complesso sufficienti, tenendo conto delle operazioni in corso.
- Retine antinsetti sporche apposte alle finestre della cucina.

Strutture e attrezzature

Durante il periodo estivo sono stati effettuati interventi inerenti l'imbiancatura dei locali e la sistemazione delle cornici delle finestre.

Permangono ancora attivi gli aspetti considerati di seguito:

- Il bollitore N 08923 che perde acqua durante l'impiego.
- Lo sterilizza coltelli a raggi UV e lo sterilizza coltelli ad acqua che risultano entrambi non funzionanti.
- Alcune piastrelle della pavimentazione rotte.
- La porta di accesso, con la retina alla stessa collocata, che necessitano di manutenzione.

Modalità operative

- Non si evidenziano delle modalità operative improprie.

Menu e derrate alimentari

- Il menu per i dipendenti è rispettato e costituito da:
 - Risotto allo zafferano/minestra di verdure con pasta
 - Platessa impanata/insalata di pollo
 - Fagiolini all'olio/insalata di pomodori
 - Frutta mista
- Per il menu odierno sono stati impiegati i seguenti prodotti: riso parboiled bio, brodo di verdure fresche bio, minestrone surgelato bio, pasta bio, platessa surgelata msc, uovo pastorizzato bio, pollo fresco bio, sedano e pomodori bio, fagiolini surgelati bio, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano dop, frutta fresca bio e convenzionale.
- In cella ortofrutta, di provenienza non bio, vi sono: agli, meloni, pesche, mele golden.
- Nella cella surgelati sono presenti 4 confezioni da 500g di crespelle no glutine prive di data di scadenza. Richiesto di eliminare l'alimento.
- Nella dispensa vi sono, di provenienza non biologica, 10 kg di pasta formato capelli di angelo e circa 4kg di pasta integrale non bio.
- Nella cella surgelati presenza di imballaggi contenenti halibut con etichetta che contempla sale e additivi. Il prodotto non ha le caratteristiche rispondenti alle tabelle merceologiche.

Documentazione

- Presente il piano di autocontrollo igienico come previsto dalla normativa vigente.
- Le schede relative all'applicazione del piano di autocontrollo igienico sono compilate correttamente.

SCUOLA DELL'INFANZIA COLOMBO (centro cottura + refettorio)

Organizzazione del servizio e organico

- Le condizioni igieniche generali risultano nel complesso sufficienti, tenendo conto delle operazioni in corso.
- Si raccomanda di provvedere alla pulizia delle retine antinsetti alle finestre della cucina.
- Al momento della visita ispettiva sono presenti una cuoca e una operatrice per la preparazione e la somministrazione dei pasti destinati a 70 bambini e 12 adulti. Non è stato ancora integrato altro personale a causa del ridotto numero degli utenti.

Stato igienico

- Sulle attrezzature si segnala polvere.

- Nell'armadio adibito a stoccaggio stoviglie presenza di una cassetta in plastica (originariamente utilizzata per contenere la frutta, e successivamente sanificata) dove è riposto materiale vario; consigliata l'asportazione.

Strutture e attrezzature

- Durante la chiusura delle scuole per le vacanze estive sono stati eseguiti lavori di imbiancatura dei locali di cucina e annessi alla stessa.
- Presenza di una piastra ossidata ai lati dei fuochi di cottura, coperta mediante fogli di carta stagnola. Attrezzatura non impiegata che dovrebbe essere smaltita.
- Un ceppo con la struttura in legno e il ripiano in teflon; attrezzatura non impiegata che dovrebbe essere smaltita.
- Le ante scorrevoli del pensile N 06371 risultano scardinate e di difficile apertura.
- Presenza di ruggine all'interno dell'armadietto a lato della lavastoviglie.
- Scaffalatura nel locale dispensa non affrancata al muro.

Modalità operative

- Nel sacco per la raccolta della frazione organica un alimento è stato buttato con il suo imballaggio in plastica; nel sacco per l'indifferenziato, presenza di alimenti.
- Le modalità operative osservate nel corso della visita ispettiva risultano corrette.

Menu e derrate alimentari

- Il menu del giorno prevede le seguenti preparazioni:
 - Gnocchi di patate al pomodoro
 - Fruttata con le zucchine
 - Spinaci all'olio
 - Meloni
 - Crackers + succo di frutta
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: gnocchi di patate convenzionali, pomodori pelati bio, olio extravergine di oliva bio, misto d'uovo pastorizzato bio, zucchine surgelate bio, spinaci surgelati bio, Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura, meloni convenzionali, crackers convenzionali, succo di frutta bio.
- In cucina presente una confezione aperta di erbe aromatiche scadute in data 6 settembre. Il prodotto è stato buttato.
- Sono di provenienza non biologica i cetrioli.

Organizzazione del servizio e organico in fase di distribuzione

- Presenti al momento della distribuzione 2 operatrici per la somministrazione dei pasti.
- Una operatrice coadiuva la cuoca nelle operazioni di distribuzione del pasto; di seguito ritira i piatti sporchi dopo il consumo degli gnocchi e, senza effettuare la sanificazione delle mani, continua a distribuire il pasto. Soltanto dietro indicazione del tecnico IISG procede al lavaggio delle mani, ma soltanto con l'impiego di acqua, senza sanificarle. Ancora una volta è impartita l'indicazione di sanificare correttamente le mani, in quanto la sola acqua non ha alcun effetto detergente.

Rilevamenti temperature

- | | |
|---------------------------------|------|
| - Gnocchi di patate al pomodoro | 79°C |
| - Frittata con zucchine | 61°C |
| - Spinaci all'olio | 64°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Gnocchetti sardi al pomodoro: cottura adeguata, sapore tipico: giudizio buono
- Frittata con zucchine: cottura dorata, giusto grado di salatura: giudizio buono
- Il primo piatto e la frittata risultano graditi dalla maggior parte dell'utenza. Il contorno non è stato consumato dalla quasi totalità dei bambini.

Documentazione

- Presente il piano di autocontrollo igienico come previsto dalla normativa vigente.
- Le registrazioni previste dal manuale di autocontrollo sono state correttamente compilate.
- Le rintracciabilità delle derrate per la preparazione del pasto della giornata dell'audit sono state conservate correttamente.

SCUOLA PRIMARIA VIA VOLTA S.PIETRO ALL'OLMO (centro cottura + refettorio)

Organizzazione del servizio e organico

- Al momento della visita ispettiva sono presenti la cuoca e quattro operatrici.

Stato igienico

- Le condizioni igieniche generali risultano nel complesso sufficienti, tenendo conto delle operazioni in corso.
- Anche in questo centro di produzione pasti sono state eseguite le operazioni di ripristino dei locali dal punto di vista dell'imbiancatura delle pareti.

Strutture e attrezzature

- La porta di accesso al deposito prodotti detergenti è rotta e gli stipiti intorno al telaio sono assenti.
- Anta scorrevole del pensile N 07063 non imperniata alla struttura, di difficile scorrimento.
- Retine antinsetti danneggiate in più punti.

Modalità operative

- Le modalità operative osservate nel corso della visita ispettiva risultano corrette.
- Si segnala la presenza di una confezione aperta di pasta no glutine in prossimità di prodotti contenenti glutine.

Menu e derrate alimentari

- Il menu del giorno prevede le seguenti preparazioni:
 - Gnocchi di patate al pomodoro
 - Fruttata con le zucchine
 - Spinaci all'olio
 - Banane
- La preparazione è destinata a 201 bambini e 13 adulti.
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: gnocchi di patate convenzionali, pomodori pelati bio, olio extravergine di oliva bio, misto d'uovo pastorizzato bio, zucchine surgelate bio, spinaci surgelati bio, Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura, banane bio.
- Per la realizzazione del secondo del giorno successivo sono stati consegnati 39kg di carne, di cui 20kg sono stati già tagliati. Considerando il numero di utenti odierno, e le grammature previste da capitolato, il peso di carne necessario per la realizzazione della preparazione è di circa 24kg (non considerando eventuali diete etico religiose).
- Non risultano di provenienza biologica il basilico, i cetrioli, il prezzemolo, l'aglio.

Organizzazione del servizio e organico in fase di distribuzione

- Presenti al momento della distribuzione 2 operatrici (cuoca e aiuto cuoca), al self service, per la somministrazione dei pasti in due turni.

Rilevamenti temperature

- | | |
|---------------------------------|--------|
| - Gnocchi di patate al pomodoro | 87.8°C |
| - Frittata con zucchine | 61.3°C |
| - Spinaci all'olio | 59°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Gnocchetti sardi al pomodoro: cottura adeguata, sapore tipico; giudizio buono
- Frittata con zucchine: cottura ottimale, giusto grado di salatura: giudizio buono
- Sono stati graditi gli gnocchi; scarso consumo del secondo e del contorno.

Documentazione

- Presente il piano di autocontrollo igienico come previsto dalla normativa vigente.
- Le registrazioni previste dal manuale di autocontrollo sono state correttamente compilate.
- Le rintracciabilità delle derrate per la preparazione del pasto della giornata dell'audit sono state conservate correttamente.

SCUOLA PRIMARIA IV NOVEMBRE (centro cottura + refettorio)

Organizzazione del servizio e organico

- Sono presenti per le operazioni di preparazione pasti 1 cuoca e 5 operatrici per il servizio di distribuzione. Il numero di utenti complessivo è costituito da 250 bambini e 23 adulti.

Stato igienico

- Lo stato igienico di locali e attrezzature è sufficiente.
- Nel periodo di chiusura estiva è stata effettuata la tinteggiatura dei locali.

Strutture e attrezzature

Nessuna manutenzione è stata praticata per le attrezzature. Di seguito si segnalano le anomalie ancora non risolte:

- Lo scaldapiatti posto in cucina, presenta al suo interno una distribuzione disomogenea del calore, maggiore in prossimità della ventola.
- Le ante dei mobili N 04142, 04135, 05048 e 03609 risultano di difficile apertura, in quanto non correttamente imperniate alle guide.
- Si segnalano 4 zanzariere rotte e 1 mancante in area refettorio.

Modalità operative

- La distribuzione avviene mediante l'impiego di piatti in materiale compostabile e bicchieri di plastica. E' opportuno fare riferimento ai CAM ristorazione che contemplano sprechi e sostenibilità, e che vedono l'impiego del materiale monouso soltanto in forma emergenziale e in caso di guasto della macchina lavastoviglie.

Menu e derrate alimentari

- Il menu previsto è rispettato:
 - Gnocchi di patate al pomodoro
 - Frittata con zucchine
 - Spinaci all'olio
 - Pesche
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: gnocchi di patate convenzionali, pomodori pelati bio, olio extravergine di oliva bio, misto d'uovo pastorizzato bio, zucchine surgelate bio, spinaci surgelati bio, Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura, pesche convenzionali.
- Per la realizzazione del secondo piatto per il giorno successivo sono stati forniti 32kg di fesa di tacchino convenzionale. Considerato il numero di utenti presunti uguale a quello odierno, e le grammature previste da capitolato, il quantitativo di carne consegnata è di peso più che idoneo per la preparazione.

Rilevamenti delle temperature dei pasti

- | | |
|---------------------------------|--------|
| - Gnocchi di patate al pomodoro | 76°C |
| - Frittata con le zucchine | 68.8°C |
| - Spinaci all'olio | 63°C |

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

Rilevamenti sensoriali:

Il primo piatto e il secondo risultano molto graditi dall'utenza, che richiede anche numerosi bis. Un consumo limitato è previsto per gli spinaci.

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