

## **Comune di CORNAREDO**

### **Intervento di controllo di conformità del 6 febbraio 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 è soddisfacente.
- Sono state lavate accuratamente le brocche dell'acqua che presentavano segni di calcare.

##### **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 70 bambini e 14 adulti.
- Il menu del giorno prevede i seguenti alimenti:
  - Risotto alla parmigiana
  - Cosce di pollo al forno
  - Insalata mista
  - Frutta mista
- Per la preparazione del menu del giorno, si utilizzano le seguenti materie prime: riso parboiled bio, olio extra vergine di oliva bio, carote fresche bio, cipolla fresca bio, zucchine fresche bio,

patate fresche bio, Parmigiano Reggiano convenzionale 24 mesi, cosce di pollo bio, insalata gentile bio, finocchi bio, frutta mista bio, pane comune bio.

- Per la preparazione sono stati impiegati 8.2kg di cosce di pollo bio, categoria A. Considerando le grammature previste nell'allegato 2, di 50g di carne per i bambini e 220g per gli adulti (in quest'ultimo caso come coscia di pollo), ed ipotizzando che tutti gli utenti consumino la carne, il quantitativo di carne necessario per la produzione è di 6.5kg. La cuoca disossa le cosce di pollo per somministrare la carne ai bambini. Agli utenti vegetariani è prevista la distribuzione della robiola.
- Risultano non conformi all'offerta tecnica: il Parmigiano Reggiano che non è bio, 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), i corn flakes 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 da un'addetta mensa in sostituzione dell'aiuto cuoca assente. 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.

- 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**

- Non si segnalano delle non conformità.

### **Menu e derrate alimentari**

- Il servizio di ristorazione è destinato, per la data odierna, a 101 bambini e 16 adulti della scuola dell'infanzia, 152 bambini e 12 adulti della scuola secondaria.
- Il menu prevede le seguenti preparazioni:
  - Lasagne al ragù
  - Tris di verdure al forno (fagiolini, patate, carote)
  - Arancia
  - The e marmellata per la merenda scuola dell'infanzia
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: polpa di coscia di b.a. bio, pomodori pelati bio, carote fresche bio, cipolle fresche bio, basilico fresco, olio extravergine di oliva bio, sfoglia all'uovo bio per lasagne, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, Edamer, latte UHT bio, fagiolini surgelati bio, carote surgelate bio, patate fresche bio, arancia bio, the deinato convenzionale, marmellata monoporzione bio, pane comune bio.
- Per gli utenti vegetariani la cuoca ha preparato lasagne con zucchine e patate.
- Per la preparazione del ragù sono stati impiegati 13kg di polpa di coscia di bovino adulto bio per 86 bambini e 16 adulti che effettivamente mangiano la carne (sono stati sottratti 15 bambini vegetariani) della scuola d'infanzia, e 152 utenti della scuola secondaria (sono stati sottratti 10 utenti vegetariani). Considerando le grammature specificate nell'allegato n.2 per la preparazione del ragù, indicate come 20g di carne per i bambini e 30g per gli adulti/utenti della scuola secondaria, il peso di carne occorrente risulta di 6,76kg. La carne impiegata, in base al peso dichiarato dalla cuoca, è pari a circa il doppio rispetto a quanto previsto.
- Per la preparazione delle lasagne al ragù, inoltre, sono stati impiegati gli ingredienti specificati di seguito: 3,150kg di Edamer, 2kg di Parmigiano Reggiano grattugiato, 9 litri di latte, 8kg di pomodori pelati. La ricetta inserita nell'allegato 2 prevede mozzarella anziché Edamer; inoltre, in base ai conteggi riferiti al numero di utenti il peso della mozzarella sarebbe stato di 6kg, l'Edamer non è contemplato nella ricetta, e sono necessari 3kg circa di Parmigiano Reggiano e 11kg di pomodori pelati. Si raccomanda di rispettare le proporzioni degli ingredienti, secondo quanto indicato nelle tabelle dietetiche.

- Non sono conformi i seguenti prodotti: confettura extra di albicocche non bio, filetti di halibut surgelati contenenti additivi (sale, stabilizzanti E450i, E339ii, correttore di acidità E330) e provenienti dalla zona FAO 21, filetti di platessa surgelati contenenti additivi (sale e antiossidanti E331, E332), biscotti non locali.
- Alcune insegnanti riferiscono lamentele inerenti la somministrazione di hamburger di ceci (prodotto surgelato all'origine) per le diete no carne, che sono rifiutati integralmente dai bambini. A tale proposito si suggerisce la preparazione di hamburger vegetali in loco, presso la cucina, oppure la sostituzione con un prodotto dal sapore più delicato.

### **Rilevamenti temperature**

- Lasagne al ragù 82°C
- Tris di verdure al forno 72°C

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

### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

- Le lasagne hanno sapore tipico ma la consistenza è un poco asciutta. I bambini, comunque, hanno apprezzato l'alimento.
- Il tris di verdure è stato mangiato perché distribuito prima delle lasagne. I bambini giungono in refettorio affamati e, quindi, risulta facilitato il consumo di verdure solitamente non gradite.
- Nel complesso il menù ha riscosso un discreto gradimento.

### **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 3 operatrici. La cuoca è occupata alla somministrazione insieme a due colleghe; un'altra addetta ha funzione di "jolly" e fa la spola tra il refettorio e la cucina per ritirare le posate e lavarle per i bambini che arrivano al self service, per integrare le preparazioni al self service, per eventuali necessità che dovessero sopraggiungere.

### **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, al momento sollevato manualmente.
- Come segnalato da diversi mesi, le posate sono di numero insufficiente per espletare il servizio.

### **Modalità operative**

- La mancanza di posate impone il lavaggio continuo delle stesse per permettere la fornitura ai bambini che, scaglionati, accedono al self service. La cuoca riferisce la mancanza di oltre 100 posate delle diverse tipologie.
- 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:
  - Lasagne al ragù
  - Tris di verdure al forno (carote, patate, fagiolini)
  - Arancia
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: polpa coscia bio, pomodori pelati bio, carote fresche bio, cipolle fresche bio, olio extravergine di oliva bio, sfoglia all'uovo bio per lasagne, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, Edamer, latte UHT bio, fagiolini surgelati bio, carote surgelate bio, patate fresche bio, arancia bio, pane comune bio.
- Per i bambini che non consumano carne (in totale 32), la cuoca ha preparato lasagne al pomodoro e mezza porzione di frittata con formaggio. A tale proposito è necessario uniformare le diete in tutte le scuole per evitare che vi siano sostanziali differenze tra i vari terminali di somministrazione (presso la scuola dell'infanzia Colombo preparate lasagne con zucchine e patate).

- Per la preparazione del ragù la cuoca riferisce di avere impiegato 10,8kg di polpa sottocoscia di bovino adulto bio per 165 bambini e 15 adulti che consumano la carne; 32 utenti risultano vegetariani/vegani. In base alle grammature previste dal capitolato la carne necessaria è di 4.6kg. Il quantitativo impiegato, ottenuto sommando i pesi delle etichette della carne, è superiore di oltre il doppio a quanto previsto dalle grammature della ricetta.
- Per la preparazione delle lasagne sono stati impiegati, inoltre, 3.2kg di Edamer, formaggio non previsto dalla ricetta e 2.8kg di Parmigiano Reggiano. Dal ricettario sarebbero stati necessari circa 4.3kg di mozzarella; adeguato il peso del Parmigiano Reggiano (al posto del Grana Padano che figura nel ricettario).
- Non sono conformi i seguenti prodotti: filetti di halibut surgelati contenenti additivi (sale, stabilizzanti E450i, E339ii, correttore di acidità E330) e provenienti dalla zona FAO 21, pangrattato non bio, biscotti bio non locali, uovo bio pastorizzato non locale.
- Nei giorni scorsi sono stati forniti hamburger vegetali di ceci, per le diete “no carne”. Le insegnanti riferiscono lamentele perché l’alimento non è gradito dai bambini in quanto ha un sapore molto intenso. All’assaggio, si esprime parere non sufficiente perché emerge il sapore di spezie e peperoni, gusti che non trovano riscontro positivo da parte dei bambini, ma degli adulti. A tale proposito si suggerisce la preparazione di hamburger vegetali in loco, presso la cucina, oppure la sostituzione con un prodotto dal sapore più delicato.

#### **Rilevamenti temperature**

- Lasagne al ragù	71°C
- Tris di verdure al forno	68°C

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

#### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

- La maggior parte dei bambini ha mangiato le lasagne, piatto notoriamente gradito. Circa l’80% dei bambini ha mangiato le verdure, se non integralmente, selezionando quelle maggiormente gradite dagli stessi (patate e 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*