

Comune di CORNAREDO

Intervento di controllo di conformità del 2 ottobre 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

- All'arrivo è presente la cuoca, che inizia la propria giornata lavorativa alle ore 7.00. Dalle ore 10.30 la cuoca è affiancata da un'addetta mensa per il porzionamento delle preparazioni del menu e per il lavaggio delle stoviglie e attrezzature.

Stato igienico

- Non si segnalano delle criticità inerenti lo stato igienico della struttura e delle attrezzature.

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 forno risulta rumoroso durante il funzionamento.

Menu e derrate alimentari

- Il menu previsto è rispettato, e destinato a 60 bambini e 14 adulti:
 - Orzotto alle verdure
 - Crocchette di pesce
 - Zucchine trifolate
 - Frutta mista
 - Yogurt alla frutta per merenda
- All'arrivo, ore 9.00 circa, è già avvenuta la preparazione delle zucchine trifolate. Come già detto in precedenza, si auspica la produzione dei pasti a ridosso della somministrazione.
- Per la preparazione del menu del giorno, si utilizzano le seguenti materie prime: orzo bio, olio extra vergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano 18 mesi dop, carote fresche bio, zucchine fresche bio, cipolle fresche bio, platessa msc surgelata, patate surgelate bio, misto d'uovo pastorizzato

bio, zucchine bio surgelate per la realizzazione delle zucchine trifolate, anguria bio, yogurt bio alla frutta.

- Per la preparazione delle crocchette di pesce sono stati impiegati 5kg di platessa surgelata, ovvero 4kg dopo congelamento. In base alle grammature di pesce, di 40g per i bambini e 80g per gli adulti, il peso della platessa occorrente per la realizzazione dell'alimento è di 3.5kg. Il quantitativo di platessa è di peso idoneo alla produzione.
- Per la preparazione delle zucchine trifolate utilizzati 10kg di zucchine bio surgelate; in base alle grammature stabilite nel ricettario previsti 70g per i bambini e 140g per gli adulti. Il peso delle zucchine impiegato è conforme (previsti 6kg circa).
- Nel ricettario non è presente la ricetta dell'orzotto ma la cuoca ha dichiarato di avere preso come riferimento la ricetta più simile, ovvero quella del risotto con le verdure.
- Risulta non bio il sedano; non prodotto in stagionalità l'anguria somministrata ai bambini al mattino (consigliato di non inserirla più in ordine).
- Sono presenti tortelloni di magro surgelati da destinare ai bambini, mentre da menu previsti tortellini. Si richiede di fornire pasta di pezzatura idonea al consumo da parte di bambini piccoli.
- In magazzino ancora presenti confezioni monoporzione di cereali (suggerito confezioni formato multiplo ai fini della sostenibilità ambientale).

Modalità operative

- Le modalità operative osservate risultano corrette.

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 è presente il capocuoco e un'aiutocuoca per la preparazione delle diete.

Stato igienico

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

Strutture e attrezzature

- Durante la chiusura delle scuole è stata effettuata la tinteggiatura dei locali e la sostituzione del congelatore a pozzetto.
- 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.

Modalità operative

- La produzione dei pasti è effettuata tenendo spalancata la porta della cucina, in comunicazione con il locale di consumo dei pasti, e con la porta di accesso all'esterno, che rimane semi aperta. Al capocuoco è stato indicato di tenere la porta chiusa durante la preparazione per evitare l'ingresso di infestanti volatili e striscianti; nell'orario di somministrazione del pasto alla scuola dell'infanzia occorre provvedere alla chiusura della porta di uscita.
- Al termine della produzione del giorno è stata preparata la crostata no glutine da distribuire ai bambini il giorno successivo. È stata preparata anche la pasta frolla per la crostata del pasto convenzionale e la cottura avverrà successivamente, nel pomeriggio.

Menu e derrate alimentari

E' in lavorazione il seguente menu:

- Pasta alla sorrentina
- Lenticchie in umido
- Carote julienne
- Melone
- Focaccia per le merende dei bambini della scuola d'infanzia

La preparazione è destinata a 120 utenti della scuola dell'infanzia e 341 utenti della scuola primaria.

- Nel frigorifero sono presenti 12kg di polpa di pollo per la preparazione del pollo al forno destinato a 100 bambini della scuola d'infanzia (peso conforme alle tabelle dietetiche), e 63kg per le cosce di pollo al forno per 310 bambini (circa 10 con diete eticoreligiose) e 30 adulti. Considerando le grammature indicate nelle tabelle dietetiche il peso di carne è conforme al numero di utenti complessivo (sono necessari 45kg).
- Per la realizzazione della pasta alla sorrentina sono stati impiegati 5kg di mozzarella. Nel ricettario non è presente la ricetta della pasta alla sorrentina, ma il peso di mozzarella utilizzato, mediamente di 15g per porzione, è da ritenere sufficiente.
- Nel frigorifero sono presenti aromi, basilico, prezzemolo, sedano e uva non provenienti da agricoltura biologica.
- In dispensa presenza di una confezione aperta di pasta no glutine scaduta in data 30 settembre che è stata eliminata.
- Per la preparazione odierna sono state utilizzate le seguenti materie prime: pasta bio, pomodori pelati bio, olio extravergine di oliva bio, mozzarella convenzionale, basilico convenzionale, Parmigiano Reggiano superiore a 24 mesi, lenticchie secche bio, carote bio, melone bio, focaccia convenzionale.

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 120 pasti e il servizio è svolto da 3 asm. Il rapporto asm/utenti è conforme a quanto previsto dal capitolato, di 1/40.

Rilevamenti temperature:

- Pasta alla sorrentina: 88°C
- Lenticchie in umido: 76°C
- Carote julienne: 11°C
- Le temperature dei pasti risultano conformi al DPR 327/80.

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- La pasta alla sorrentina è stata gradita dall'utenza; le lenticchie in umido sono state gradite per circa il 70%, le carote sono state consumate/assaggiate dal 50% dell'utenza.

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 al self service 3 operatrici a cui si aggiunge una quarta addetta per le operazioni di lavaggio. La somministrazione è di 240 pasti complessivi, suddivisi in due turni. Circa 100 bambini, facenti parte del progetto Montessori, ricevono il pasto in gastronomia ma la gestione del pasto avviene in autonomia.
- Le modalità operative monitorate risultano corrette.

Stato igienico

- Lo stato igienico è da ritenersi sufficiente, in relazione alle operazioni in corso.
- 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 di muffa che si avverte. La zona di accesso al lavaggio è costituita da un locale ingombro da materiale vario.

Strutture e attrezzature

- Si segnala che il cavo elettrico che collega il self service all'alimentazione di corrente non è protetto dalla canalina, con il rischio di inciampo da parte del personale.
- Assenza di reti di protezione agli insetti volanti al piano inferiore.

Modalità operative

- La distribuzione del pasto avviene mediante l'impiego di piatti di materiale compostabile e bicchieri di plastica. Si ricorda che i CAM ristorazione prevedono l'impiego del materiale monouso in forma emergenziale e solo in caso di guasto della macchina lavastoviglie, che risulta invece essere funzionante.
- 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 facilmente sanificabile.

Valutazione delle temperature dei pasti

Rilevamenti temperature:

- Pasta alla sorrentina: 85°C
- Lenticchie in umido: 68°C
- Carote julienne: 7°C
- Le temperature dei pasti risultano conformi al DPR 327/80.

Rilevamenti sensoriali

- La pasta è stata gradita dalla quasi totalità dei bambini; molto apprezzate anche le lenticchie, in minore quantità il gradimento delle carote julienne (circa il 50%).

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 PRIMARIA CUIEL

Organizzazione del servizio e organico

- Il servizio di somministrazione è effettuato da parte di una operatrice. Il numero di utenti è ridotto a 10 utenti e, la distribuzione è stata trasferita al centro Melograno, dopo il servizio degli utenti comunali.

Stato igienico

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

Modalità operative

- La distribuzione avviene mediante l'impiego di piatti di materiale compostabile e bicchieri di plastica. È stata espressa richiesta alla cuoca del centro Melograno di utilizzare materiale sanificabile (piatti in ceramica, bicchieri in vetro, posate in acciaio), tanto più che nelle vicinanze del locale di consumo pasti è presente la lavastoviglie utilizzata per il servizio del centro diurno e dei dipendenti.
- È distribuita pasta preparata per i dipendenti comunali che pranzano dalle ore 12.45. Tale anticipo nella produzione non è accettabile e la pasta risulta molto scotta. Alla cuoca richiesto di effettuare una nuova cottura della pasta, ma la stessa risponde essere impossibilitata perché terminato il sugo.

Valutazione delle temperature dei pasti

Rilevamenti temperature

- Pasta alla sorrentina: 65°C
- Lenticchie in umido: 63°C
- Carote julienne: 12°C
- Le temperature dei pasti risultano conformi al DPR 327/80.

Rilevamenti sensoriali

- La pasta è stata gradita da tutti i bambini; consumo delle lenticchie da parte della quasi totalità dei bambini, in minore quantità il gradimento delle carote julienne (circa il 50%).

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