

## **Comune di CORNAREDO**

### **Intervento di controllo di conformità del 6 novembre 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 criticità riguardo l'organizzazione del servizio e l'organico.
- Sono presenti la cuoca, un'aiutocuoca e una operatrice che si occupa del lavaggio delle stoviglie e del materiale impiegato per la produzione. Il servizio di ristorazione è destinato ad utenti con pasto a domicilio, agli utenti interni che pernottano presso la struttura, ai dipendenti comunali e ai bambini della scuola secondaria Curiel; in totale i pasti prodotti quotidianamente risultano di circa 80.

##### **Stato igienico**

- Le condizioni igieniche generali nel complesso sono sufficienti, tenendo conto anche della lavorazione in corso.

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

- Nei giorni precedenti è avvenuta la sostituzione delle retine antinsetti delle finestre, e della porta di accesso alla struttura.

Le criticità elencate di seguito non sono state ancora risolte:

- 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.

##### **Modalità operative**

- All'arrivo, ore 9.00, la maggior parte delle preparazioni è pronta; troppo in anticipo rispetto alla somministrazione.
- Nella zona di lavaggio presenza di gastronomia contenenti arrosto di lonza e minestra di farro del pranzo del giorno precedente. La cuoca riferisce essere preparazioni da eliminare, ma si appura essere state riattivate termicamente. Si ricorda che gli alimenti avanzati il giorno precedente non

possono essere riutilizzati, neppure come ingredienti del menu del giorno successivo.

- La cuoca prepara alimenti per diete speciali dovute a intolleranze, senza disporre di certificato medico che attesta la patologia.
- Gli utenti con pasto a domicilio non ricevono la porzione di formaggio grattugiato da distribuire sul primo, e neppure lo stesso è introdotto come ingrediente.

### **Menu e derrate alimentari**

- Il menu per i dipendenti e gli utenti del centro diurno ed esterni prevede il menu riportato di seguito:
  - Pasta e ceci/spaghetti al pomodoro
  - Pesce spada pomodoro e olive/spezzatino di manzo
  - Patate al vapore/insalata mista con mais
  - Frutta mista
- La cuoca effettua variazioni al menu sopra indicato, quali: pesce spada pomodoro e olive in pesce spada gratinato, insalata con mais in insalata con pomodori. La cuoca riferisce le variazioni indicate perché maggiormente gradite dall'utenza.
- Per gli utenti della scuola secondaria Curiel è prevista la somministrazione di pizza, prosciutto cotto, insalata verde con mais, frutta mista.
- Per il menu odierno sono stati impiegati i seguenti prodotti: pasta bio, ceci secchi bio, pomodori pelati bio, patate fresche bio, cipolle bio, sedano bio, carote bio, pesce spada surgelato, olive convenzionali, pane grattugiato preparato dalla cuoca, reale di bovino adulto bio, olio extravergine di oliva bio, insalata Milano bio, pomodori bio, Parmigiano Reggiano dop, frutta fresca bio. Per gli utenti della scuola secondaria impiego di: pizza Margherita convenzionale, prosciutto cotto bio, insalata Milano convenzionale, mais convenzionale, frutta bio,
- Nella dispensa vi sono, di provenienza non biologica, 6 kg di pasta formato capelli di angelo. In cella ortofrutta finocchi, arance, insalata Milano non biologici.
- Per la preparazione dello spezzatino di manzo, prenotato da 17 utenti, sono stati utilizzati 4kg di carne di manzo, con un peso medio procapite di 235g rispetto a 130g indicati per l'arrosto di manzo (ricetta di riferimento).
- Nuovamente riscontro di preparato per brodo contenente olio di palma; ingrediente non previsto dalle tabelle merceologiche, ma che viene impiegato per insaporire le preparazioni destinate agli utenti del centro diurno e domiciliari. Non conformi anche gli gnocchi di patate perché non rispettano le caratteristiche previste dal capitolato per gli additivi e il contenuto di patate inferiore a quanto previsto.

### **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 MAZZINI**

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

- Presenti una cuoca e tre operatrici per la somministrazione di 132 pasti complessivi, di cui 119 bambini e 13 adulti.

#### **Stato igienico**

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

#### **Strutture e attrezzature**

Le anomalie strutturali e delle attrezzature, non ancora risolte, sono elencate di seguito:

- Il bollitore N 04107 perde acqua durante l'esercizio.
- Il forno a vapore è sprovvisto di cappa aspirante; assente anche il tubo di innesto alla cappa esistente, necessario per l'aspirazione dei vapori.

#### **Modalità operative**

- La produzione dei pasti e le modalità operative risultano corrette.

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

- Il menu previsto per la giornata è rispettato e costituito dalle seguenti preparazioni:
  - Pizza
  - Prosciutto cotto
  - Insalata verde con mais
  - Banana
  - Crostata al cacao con confettura di pere
- Al posto del budino previsto per la merenda, la cuoca ha preparato una crostata al cacao con la confettura di pere prodotta dalla stessa. La cuoca riferisce di avere un certo quantitativo di pere che non potevano essere somministrate perché macchiate; ragione per la quale, per evitare lo spreco e doverle buttare, ha preparato una confettura da utilizzare per la produzione della crostata. Dall'analisi sensoriale si esprime giudizio più che sufficiente.

- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: pizza Margherita convenzionale, prosciutto cotto bio (mozzarella bio per gli utenti che non mangiano carne e per i vegetariani), insalata lattuga convenzionale, mais in scatola convenzionale, banana convenzionale; farina 0 bio, misto d'uovo pastorizzato bio, burro convenzionale, cacao convenzionale, pere bio per la produzione della crostata.
- La pizza Margherita è consegnata dal fornitore già pronta, soltanto da sottoporre a rigenerazione termica. Il peso medio della pizza è di 120g per i bambini di fascia di età inferiore, e di 160g circa per i bambini più grandi.
- Nel frigorifero carni presenza di 15kg di fesa di tacchino convenzionale per la preparazione della scaloppina del menu di domani. Nell'allegato 3 delle tabelle delle grammature non è riportata la ricetta della scaloppina di tacchino, ma di pollo che si utilizza come riferimento per il peso: 60g per i bambini e 100g per gli adulti. Considerando 13 utenti vegetariani e un numero di utenti ipotetico pari a quello odierno, il peso di carne necessario per la realizzazione della scaloppina di tacchino è di 7.3kg. La carne fornita è di peso doppio rispetto a quella occorrente per la produzione.
- Nel frigorifero 2 cassette di lattuga romana convenzionale, finocchi ed erbe aromatiche convenzionali anziché bio.

#### **Valutazione delle temperature dei pasti**

- Pizza Margherita:	64°C
- Prosciutto cotto:	9.1°C
- Insalata verde + mais:	13°C

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

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

Il menu è stato sostanzialmente molto gradito, anche per il contorno solitamente poco apprezzato dai bambini. L'impiego di una varietà di lattuga dal sapore più delicato (Romana rispetto all'insalata Milano con gusto tipico amarognolo), risulta un incentivo all'assaggio.

#### **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 IV NOVEMBRE**

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

- Sono presenti per le operazioni di preparazione pasti, e somministrazione, 1 cuoca e 6 operatrici.  
Il numero di utenti complessivo è costituito da 331 pasti di cui 305 bambini e 26 adulti.

### **Stato igienico**

- Lo stato igienico dei locali di produzione e magazzino, e per le aree destinate al consumo del pasto è sufficiente. Le attrezzature di produzione e conservazione sono tenute in buono stato igienico.

### **Strutture e attrezzature**

È stato fornito un mantenitore termico, tenuto in cucina, dove inserire le gastronomie con le preparazioni.

Di seguito si segnalano le anomalie ancora non risolte:

- Alcune piastrelle della pavimentazione e delle pareti risultano scheggiate o con crepe.
- 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.

### **Modalità operative**

- Il consumo del pasto, come di consueto, avviene impiegando piatti compostabili che sono smaltiti nel sacco dell'indifferenziato insieme ai rifiuti organici del pasto non consumato.
- Durante la somministrazione una operatrice si occupa di pulire e riapparecchiare i tavoli per i bambini che arrivano in una seconda fase. Le posate non bastano per tutto il servizio e, pertanto, sono lavate nel corso della somministrazione; mancano circa cento posate di ogni tipologia. Le operatrici riferiscono un'integrazione periodica delle posate che in fase di sbarazzo del proprio vassoio, i bambini buttano nel sacco insieme agli avanzi di cibo.
- Presenza di presine in cotone, da sostituire con presine in materiale sanificabile.

### **Menu e derrate alimentari**

- Il menu previsto per la giornata è rispettato e costituito dalle seguenti preparazioni:
  - Pizza
  - Prosciutto cotto
  - Insalata verde con mais
  - Banana
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: pizza Margherita convenzionale, prosciutto cotto bio (mozzarella bio per gli utenti che non mangiano la carne, e per i vegetariani), insalata lattuga convenzionale, mais convenzionale, banana convenzionale.

- Per la realizzazione del secondo piatto sono stati utilizzati 34kg di noce di vitello convenzionale per 322 utenti su 335 (13 non consumano la carne). Il quantitativo di carne impiegato per la produzione è di 36kg; mancano 2kg in base al numero di utenti.

#### **Valutazione delle temperature dei pasti**

- |                          |      |
|--------------------------|------|
| - Pizza Margherita:      | 66°C |
| - Prosciutto cotto:      | 8°C  |
| - Insalata verde + mais: | 11°C |

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

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

Il primo piatto e il secondo risultano molto graditi dall'utenza, che richiede anche numerosi bis. Un consumo minimo per l'insalata.

#### **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 SECONDARIA MURATORI**

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

- Sono presenti per il servizio 2 operatrici per la somministrazione di 28 pasti.

#### **Stato igienico**

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

#### **Strutture e attrezzature**

- Si segnala una perdita dal sifone del lavello in sala lavaggio.
- Il meccanismo di apertura/chiusura della macchina lavastoviglie non è correttamente funzionante; la stessa si apre e si chiude con difficoltà.
- Il display del banco self service N1847 MT 4301, risulta non funzionante.
- Assenza di retine antinsetti.

#### **Modalità operative**

- La distribuzione avviene mediante l'impiego di piatti in materiale compostabile. Così come indicato per gli altri terminali l'uso di stoviglie monouso, in presenza di lavastoviglie funzionante, non rispetta i CAM inerenti la sostenibilità ambientale.

- La finestra del locale di lavaggio è tenuta semiaperta anche se priva di retina antinsetti.
- In distribuzione sono presenti arance, che non sono state precedentemente lavate.
- La pizza in eccedenza è tenuta in una gastronomia sul piano di scolo del lavandino (in zona di lavaggio) dove è porzionata per gli utenti che ne fanno richiesta. Tale modalità operativa è errata perché a rischio di contaminazione crociata.

#### **Valutazione delle temperature dei pasti**

- |                          |       |
|--------------------------|-------|
| - Pizza Margherita:      | 75°C  |
| - Prosciutto cotto:      | 7.9°C |
| - Insalata verde + mais: | 8°C   |

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

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

Gli utenti hanno gradito il primo ed il secondo; rifiutato quasi integralmente il contorno. L'impiego di insalata Milano, dal sapore amarognolo, rende la preparazione non gradita. Nonostante le richieste di sostituzione di tale varietà di insalata, rimane la tipologia più frequentemente consegnata.

#### **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*