

## **Comune di CORNAREDO**

### **Intervento di controllo di conformità del 12 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:

#### **SCUOLA DELL'INFANZIA MAZZINI**

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

- Presenti una cuoca e due operatrici per la somministrazione di 132 pasti complessivi, di cui 118 bambini e 154 adulti.

##### **Stato igienico**

- Lo stato igienico è da ritenere soddisfacente sia per la struttura, sia per le attrezzature.

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

- Il bollitore N 04107 perde acqua durante l'esercizio.

##### **Modalità operative**

- La produzione dei pasti e le modalità operative risultano corrette.
- Per la preparazione sono stati utilizzati gnocchi di patate ma, vista la tipologia di utenza, e il rischio di soffocamento in cui si può incorrere, si auspica la sostituzione di gnocchi di patate con chicche di patate.

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

- Il menu previsto per la giornata è rispettato e costituito dalle seguenti preparazioni:
  - Gnocchi di patate al ragù di carne
  - Mozzarella ½ porzione
  - Zucchine gratinate
  - Banana
  - Focaccia
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: gnocchi di patate bio, pomodori pelati bio, reale di bovino adulto bio, Parmigiano Reggiano bio con stagionatura 24 mesi, olio extravergine di oliva bio, mozzarella bio, zucchine bio surgelate. Futta: banana bio, focaccia bio per merenda.

- Per la produzione odierna, destinata a 111 bambini (numero complessivo detratto di 7 utenti che non consumano la carne) e 14 adulti sono stati utilizzati 5kg di reale di bovino adulto bio. Considerando porzioni di carne di 35g per i bambini e 45g per gli adulti, come indicato nelle tabelle delle grammature, il quantitativo di carne necessario per la produzione è di 4.5kg. La carne impiegata è di peso adeguato al numero di utenti.
- In frigorifero sono presenti 11kg di fesa di tacchino bio per la preparazione dei bocconcini per il giorno successivo. Ipotizzando un numero di utenti uguale a quello odierno e grammature di carne di 60g per i bambini e 100g per gli adulti, il peso di carne necessario per la produzione è di 8kg. La carne consegnata è di peso adeguato alle esigenze.
- Risultano non conformi al capitolato le seguenti materie prime: platessa ed halibut surgelati contenenti sale e additivi chimici.

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

- |                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| - Gnocchi di patate al ragù di carne: | 84°C  |
| - Mozzarella ½ porzione:              | 7.3°C |
| - Zucchine trifolate:                 | 72°C  |

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

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

- Gli gnocchi hanno cottura ottimale e il ragù risulta gustoso e ricco di carne. All'analisi sensoriale si esprime giudizio buono. I bambini hanno gradito e consumato la preparazione.
- Le mozzarelle hanno sapore tipico e consistenza morbida; gradite dai bambini.
- Le zucchine trifolate sono state addizionate di pane grattugiato che ha conferito alla preparazione croccantezza, ed ha assorbito l'acqua di cottura. Il giudizio dell'analisi sensoriale è sufficiente. Una parte dei bambini ha assaggiato l'alimento.
- L'applicazione del piano di Autocontrollo si è dimostrata, nel complesso, corretta.

#### **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 5 operatrici. Il numero di utenti complessivo è costituito da 317 pasti di cui 288 bambini e 29 adulti.

### **Stato igienico**

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

### **Strutture e attrezzature**

Di seguito si segnalano le anomalie ancora non risolte:

- Alcune piastrelle della pavimentazione e delle pareti risultano scheggiate o con crepe.
- Le ante dei mobili N 04142, 04135, 05048 e 03609 risultano di difficile apertura, in quanto non correttamente imperniate alle guide.

### **Modalità operative**

- La somministrazione del pasto è effettuata da 2 operatrici, mentre la cuoca e l'aiutocuoca si occupano delle preparazioni in cucina. Altre due addette sono impegnate nel lavaggio delle posate, del riassetto del locale di consumo pasti e dell'apparecchiatura per l'arrivo dell'utenza. Il capitolato prevede che il consumo del pasto avvenga utilizzando stoviglie riutilizzabili mentre sono in uso stoviglie (piatti e bicchieri) compostabili. Tale modalità contravviene anche a quanto previsto dai CAM ai fini della sostenibilità del servizio, e che stabiliscono l'impiego di stoviglie riutilizzabili, per evitare lo smaltimento di rifiuti e lo spreco di risorse.

### **Menu e derrate alimentari**

- Il menu previsto per la giornata è rispettato e costituito dalle seguenti preparazioni:
  - Gnocchi di patate al ragù di carne
  - Mozzarella ½ porzione
  - Zucchine trifolate
  - Banana
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: gnocchi di patate bio, pomodori pelati bio, reale di bovino adulto bio, Parmigiano Reggiano bio con stagionatura 24 mesi, olio extravergine di oliva bio, mozzarella bio, zucchine bio surgelate.
- Per la produzione del ragù la cuoca dichiara di avere impiegato 18kg di reale di bovino adulto. Considerando 278 bambini (al numero totale sono stati detratti 10 bambini che non consumano la carne) e 29 adulti, e grammature di carne rispettivamente di 40g e 45g, il quantitativo complessivo di carne da impiegare è di 12.5kg. La carne impiegata per produrre il ragù è di peso superiore a quanto previsto.
- Per la preparazione dei bocconcini di tacchino per il giorno successivo sono stati consegnati 30kg di fesa di tacchino bio. Supponendo un numero di utenti uguale a quello odierno, e grammature

di carne di 80g per i bambini e 100g per gli adulti otteniamo un peso di carne da sottoporre a lavorazione, di 25.1kg. La carne consegnata è di peso adeguato al numero di utenti.

- Risultano non conformi al capitolato le seguenti materie prime: platessa ed halibut surgelati contenenti sale e additivi chimici.

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

- |                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| - Gnocchi di patate al ragù di carne: | 86°C  |
| - Mozzarella:                         | 8.3°C |
| - Zucchine trifolate:                 | 71°C  |

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

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

- Gli gnocchi presentano cottura adeguata e il ragù, ricco di carne, è ben amalgamato alla preparazione. I bambini hanno consumato l'alimento e numerose sono state le richieste di bis.
- La mozzarella ha sapore tipico e consistenza morbida; gradita dall'utenza.
- Le zucchine trifolate si disfano durante la somministrazione per cottura eccessiva. Come gran parte dei contorni, i bambini hanno tralasciato il consumo della preparazione.

#### **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 CURIEL**

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

- La somministrazione del pasto per 17 utenti è effettuata da una delle operatrici impegnate in cucina.

#### **Stato igienico**

- Il consumo del pasto avviene nei locali destinati agli utenti comunali, al termine del pranzo di questi ultimi; lo stato igienico è sufficiente.

#### **Modalità operative**

Le modalità operative risultano corrette.

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

- Il menu previsto per la giornata è rispettato e costituito dalle seguenti preparazioni:
  - Gnocchi di patate al ragù di carne

- Mozzarella ½ porzione
- Zucchine trifolate
- Mandarini

### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

Nel complesso il primo piatto ed il secondo risultano graditi. Non risultano gradite le zucchine.

### **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*