

## **Comune di CORNAREDO**

### **Intervento di controllo di conformità del 27 gennaio 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.
- Le operatrici dispongono di una unica divisa; si richiede la fornitura di vestiario in numero adeguato a consentire il cambio durante la settimana.

##### **Stato igienico**

- Lo stato igienico della struttura e delle attrezzature risulta buono.

##### **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 78 bambini e 16 adulti.
- Il menu del giorno prevede i seguenti alimenti:
  - Risotto allo zafferano
  - Crescenza
  - Fagiolini al vapore
  - Frutta mista
  - Latte e biscotti

- Per la preparazione del menu del giorno, si utilizzano le seguenti materie prime: riso parboiled bio, olio extra vergine di oliva bio, cipolla fresca bio, brodo vegetale ottenuto con sedano fresco bio, carote fresche bio, patate fresche bio, zafferano convenzionale, burro convenzionale, Parmigiano Reggiano convenzionale 24 mesi, crescenza locale bio, fagiolini bio surgelati, frutta mista bio, latte fresco bio, biscotti bio, pane locale bio.
- In magazzino riscontro di 2 confezioni da 5 litri ognuna di olio di semi di girasole, con indicazione di prodotto da restituire al fornitore.
- Risultano non conformi all'offerta tecnica i biscotti secchi bio 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), 1 kg di burro convenzionale, i crackers che non sono bio e locali, Parmigiano Reggiano non bio, zafferano non bio.
- Non risultano conformi ai CAM: 7 confezioni x 300g di pastina non bio; non rispettano le tabelle merceologiche del capitolato: platessa surgelata msc con additivi (antiossidanti E331/E332 e sale).
- Per la produzione del risotto utilizzati 1.6g di zafferano, peso coerente al numero di utenti.

### **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.

## **CENTRO COTTURA DON STURZO**

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

- Al momento della visita ispettiva presenti due cuochi di cui uno in fase di formazione dalla giornata odierna; dalla prossima settimana risulterà capocuoco unico presso la struttura. Presenti, inoltre, l'aiuto cuoca che si occupa della produzione delle diete, e un'addetta al lavaggio.
- Fornire agli operatori un numero adeguato di capi che compongono il vestiario.

### **Stato igienico**

- Riscontro di uno strato di polvere sulla superficie della cappa di aspirazione.
- Presenza, ed utilizzo, di guanti da forno molto sporchi. Chiesta l'eliminazione e la fornitura di guanti lavabili.

### **Strutture e attrezzature**

Di seguito le non conformità non ancora sanate:

- La brasiera laterale ai forni di cottura risulta ossidata e non in funzione ma, impiegata come base di appoggio per utensili e piccoli condimenti.
- I fuochi di cottura mancano di 2 manopole per la regolazione della fiamma.
- 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.
- Il surgelatore presente in refettorio, all'interno del quale si trovano imballaggi contenenti pesce, presenta le guarnizioni rovinate ed uno strato di ghiaccio che impedisce la corretta chiusura dello sportello.

### **Modalità operative**

- Nel refettorio presenti due tavoli in formica dove sono state collocate le brocche per l'acqua, per consentirne l'asciugatura. Tali superfici non sono idonee in quanto di legno, materiale difficile da sanificare.
- Presenza di due tazzine da caffè sporche sulla piastra non in uso, nella zona adibita a preparazione diete.
- La cuoca delle diete presenta diversi anelli ed unghie lunghe. Chiesto di accorciare le unghie e l'asportazione degli anelli.

### **Menu e derrate alimentari**

Il menu del giorno prevede le seguenti preparazioni:

- Pasta al pomodoro/spaghetti al pomodoro per scuole primarie
- Mozzarella
- Erbette al vapore
- Arance
- Pane e cioccolato
- La preparazione è destinata a 103 utenti (93 bambini + 10 adulti) della scuola dell'infanzia e 331 utenti (310 bambini + 21 adulti) della scuola primaria.
- Il menu prevede mozzarella ma il cuoco riferisce la somministrazione di robiola per una fornitura eccedente le esigenze. Il cliente, in base a quanto asserito dal cuoco referente, è stato informato ed è stata ottenuta l'autorizzazione al cambio della tipologia di formaggio.
- Per la preparazione odierna sono state utilizzate le seguenti materie prime: pasta bio, sedano fresco bio, carote fresche bio, cipolla fresca bio, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano

Reggiano bio 24 mesi di stagionatura, olio extravergine di oliva bio, pomodori pelati bio, robiola bio, erbe bio surgelate, arance bio, pane bio locale, cioccolato bio da produzione equosolidale.

- All'arrivo, ore 10.45, nel refrigeratore rapido di temperatura presenza dell'arrosto di lonza da distribuire il giorno successivo. Il cuoco riferisce di avere lavorato 38kg di lonza di cui 20kg bio e 18kg convenzionale. Non è stata impiegata integralmente carne bio perché all'apertura degli imballaggi sono state riscontrate diverse confezioni di carne che hanno perso il sv, in attesa di essere restituite al fornitore. Dato il breve lasso di tempo, il cuoco indica difficoltà nel reperimento di carne bio da parte del fornitore e, pertanto, si è optato per l'integrazione con prodotto convenzionale. Considerando le grammature di lonza previste dall'allegato al capitolato (60g per infanzia, 80g per primaria, 100g per adulti) il peso di carne utile alla produzione è di 33.5kg. Il quantitativo utilizzato è coerente al numero di utenti presunto.
- Risultano non aderenti all'offerta tecnica i seguenti prodotti: budini non bio, latte UHT bio ma non locale.
- Non conformi alle tabelle merceologiche il pesto fresco per gli ingredienti contenuti nell'alimento (presenti oli e grassi vegetali: palma e girasole come terzo ingrediente; diverse tipologie di additivi chimici). Alla luce di quanto appurato si richiede la fornitura di un prodotto che corrisponde alle caratteristiche indicate nelle tabelle merceologiche, in tempi brevi. Analogo riscontro per la platessa surgelata msc la cui etichetta mostra additivi e sale. Anche in questo caso è necessario fornire prodotto con caratteristiche aderenti alle tabelle merceologiche.

### **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 103 pasti, di cui 93 bambini e 10 adulti; il servizio è svolto da 4 operatrici. Il rapporto addetti/utenti (1/25.7) è conforme a quanto indicato in offerta tecnica, di 1/37.

### **Rilevamenti temperature**

- Pasta al pomodoro: 84°C
- Robiola: 7.9°C
- Erbe al vapore: 71°C

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

### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

- La pasta al pomodoro presenta cottura ottimale, un buon quantitativo di sugo dal sapore intenso e tipico. I bambini hanno gradito la preparazione.
- La robiola ha sapore caratteristico, cremosa e facilmente spalmabile; si apprezza il gusto intenso di latte ed un gusto equilibrato. I bambini hanno gradito tale tipologia di formaggio, consumato prevalentemente spalmato sul pane.
- Le erbe hanno consistenza gradita per gli adulti, ma “al dente” per i bambini che, comunque, è ben noto non apprezzano le verdure, soprattutto se cotte. Difatti al termine del consumo del pasto numerosi sono i piatti che mostrano consumo nullo delle erbe.

### **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 3 operatrici: 2 per la somministrazione del pasto al self service, e una impegnata nelle operazioni di allestimento dei tavoli tra un turno e l'altro, e a disposizione per le richieste dei bambini e degli insegnanti. La somministrazione è di 231 pasti complessivi, suddivisi in due turni con numero di utenti pressoché equivalente. Rapporto di somministrazione 1/57.7, soddisfatto rispetto all'offerta tecnica (previsto 1/57).
- I bambini del progetto Montessori in data odierna risultano 100; ricevono le gastronorm contenenti le medesime preparazioni destinate ai bambini che usufruiscono del pasto al self service, ma la somministrazione ed il consumo avvengono in autonomia nelle aule destinate al progetto.
- 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 gastronorm, risulta in condizioni critiche per l'odore intenso di muffa che si avverte. Difatti nelle parti basse del locale di lavaggio si notano formazioni di muffa sulle pareti.

### **Strutture e attrezzature**

- Formazioni di muffa interessano le pareti del locale di lavaggio stoviglie.

### **Modalità operative**

- La modalità di trasferimento dei pasti dal centro di produzione Don Sturzo al self service segue le stesse modalità rilevate nel corso dei mesi scorsi, quando mancava il furgone. L'operatrice di riferimento dichiara la fornitura di un automezzo per la veicolazione del pasto, ma talvolta l'operazione di trasporto si mostra difficoltosa per la consegna delle materie prime, che ostacola il passaggio del furgone. Il trasporto delle preparazioni dal centro di produzione al locale di consumo, pertanto, avviene trasportando manualmente i termobox, oppure servendosi di un carrello. Si suggerisce, comunque, l'impiego del furgone per motivi di sicurezza ed igienici; la pavimentazione dal centro di produzione al terminale è sconnessa e, quindi, potrebbero verificarsi cadute accidentali del carrello e dell'operatrice. Anche la contaminazione delle ruote e del carrello deputato al trasporto delle preparazioni risulta punto critico di rilievo.
- La distribuzione del pasto avviene mediante l'impiego di stoviglie in materiale compostabile, nell'attesa della fornitura di piatti in ceramica e bicchieri in vetro.
- 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 perché il materiale di cui il tavolo è costituito non fornisce garanzia di sanificazione.

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

- Spaghetti al pomodoro: 66°C
- Robiola: 8.8°C
- Erbette al vapore: 71°C
- Le temperature dei pasti risultano conformi al DPR 327/80.

### **Rilevamenti sensoriali**

- Gli spaghetti hanno cottura adeguata ma un quantitativo non sufficiente di sugo, di conseguenza l'alimento appare poco condito. Il gradimento è risultato soddisfacente, e la quasi totalità dei bambini ha consumato la preparazione.
- La robiola risulta gustosa, con sapore e consistenza tipici. Si rileva un consumo di circa il 70%.
- Le erbette hanno sapore tipico e condimenti adeguati. I bambini hanno rifiutato integralmente tale tipologia di contorno.

### **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 3 operatrici per la somministrazione di 146 pasti, dei quali 134 bambini e 12 adulti. Il rapporto di distribuzione risulta essere 1/48.6 anziché 1/46 come da offerta tecnica Vivenda.
- Le modalità operative monitorate risultano corrette.

### **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 stoviglie in materiale compostabile nell'attesa della fornitura di piatti in ceramica e bicchieri in vetro. Le posate sono in acciaio e sono lavate nella lavastoviglie collocata nel retro del self service.

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

- |                          |      |
|--------------------------|------|
| • Spaghetti al pomodoro: | 69°C |
| • Mozzarella:            | 9°C  |
| • Erbette al vapore:     | 71°4 |

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

### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

- Gli spaghetti hanno cottura ottimale e un quantitativo sufficiente di sugo che, però, ha consistenza molto liquida e sapore acidulo. Alla cuoca indicato di inserire un quantitativo maggiore di carote; ingrediente che attenua l'acidità dei pomodori. Ai bambini il primo è piaciuto.
- La robiola risulta gustosa, con sapore e consistenza tipici. Il 50% circa dei bambini ha consumato l'alimento.
- Le erbette sono state rifiutate da quasi tutti gli utenti.

## **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*