

Comune di CORNAREDO

Intervento di controllo di conformità del 5 dicembre 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.
- Al momento dell'ispezione sono presenti la cuoca e un'aiuto cuoca; nella tarda mattinata arriva una collega che coadiuva nelle operazioni di lavaggio delle stoviglie e del ripristino della pulizia nei locali di preparazione e di magazzino. 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 data odierna vi è una previsione di pasti pari a 42 adulti e 11 bambini della scuola secondaria.

Stato igienico

- Le condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature risulta sufficiente.

Strutture e attrezzature

- Nei giorni precedenti è stato fornito un nuovo forno in sostituzione di quello che presentava problematiche alla scheda elettronica, ed un mantentore termico.

Le criticità elencate di seguito non sono state ancora risolte:

- Il bollitore N 08923 perde acqua durante l'impiego.
- Lo sterilizza coltelli a raggi UV e lo sterilizza coltelli ad acqua entrambi non funzionanti.
- Alcune piastrelle della pavimentazione rotte.

Modalità operative

- La cuoca nella mattinata si occupa anche della preparazione dei secondi e dei sughi per la cena, correttamente refrigerati e tenuti nel frigorifero. La cottura dei primi e dei secondi freddi è effettuata dall'operatrice che lavora nel turno serale.

Menu e derrate alimentari

- Il menu per i dipendenti e gli utenti del centro diurno ed esterni prevede le preparazioni di seguito

riportate:

- Pasta al pomodoro/crema di legumi con pasta
- Scaloppina di tacchino all'arancia/frittata al formaggio
- Cavolfiore al vapore/carote julienne
- Frutta mista
- Per gli utenti della scuola secondaria Curiel è prevista la somministrazione di risotto con la zucca, scaloppina di tacchino al limone, carote julienne, clementine.
- Per il menu odierno sono stati impiegati i seguenti prodotti: pasta bio, pomodori pelati bio, patate fresche bio, cipolle bio, sedano bio, carote bio, lenticchie secche bio, fagioli cannellini bio, fesa di tacchino convenzionale, farina 0 bio, uovo pastorizzato bio, arance bio, cavolfiori surgelati bio, Parmigiano Reggiano stagionatura superiore a 18 mesi, olio extravergine di oliva bio, frutta fresca bio. Per gli utenti della scuola secondaria impiego di riso parboiled bio, zucca surgelata bio, burro convenzionale, carote bio fresche, fesa di tacchino convenzionale, farina 0 bio, limoni freschi bio, carote bio, clementine bio, Parmigiano Reggiano stagionatura superiore a 18 mesi, olio extravergine di oliva bio.
- Per la preparazione della scaloppina di tacchino per 11 bambini e 8 adulti sono stati lavorati, in base a quanto dichiarato dalla cuoca, 4.2kg di fesa di tacchino. Il peso previsto in base alle grammature indicate nelle tabelle dietetiche, di 100g per adulti e utenti della scuola secondaria, prevede un quantitativo complessivo di carne di 2kg.

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.

CENTRO COTTURA DON STURZO

Organizzazione del servizio e organico

- Al momento della visita ispettiva presente il capocuoco e un'aiuto cuoca.

Stato igienico

- Nel complesso lo stato igienico di strutture e attrezzature è più che sufficiente.

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.

- Alcune piastrelle della pavimentazione risultano scheggiate in diversi punti.
- Il mantentore 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 pizzette surgelate e tortelloni di magro, presenta le guarnizioni rovinate ed uno strato di ghiaccio che impedisce la corretta chiusura dello sportello.

Modalità operative

- La produzione dei pasti è effettuata correttamente e nel rispetto delle GMP.
- 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 difficili da sanificare.
- L'operatrice che aiuta il capocuoco nella produzione dei pasti indossa una maglia lunga propria. Richiesta l'asportazione.

Menu e derrate alimentari

Il menu del giorno prevede le seguenti preparazioni:

- Risotto con la zucca
- Scaloppina di tacchino al limone
- Carote julienne
- Clementine
- Focaccia per le merende dei bambini della scuola d'infanzia.

La preparazione è destinata a 101 utenti (91 bambini + 10 adulti) della scuola dell'infanzia e 334 utenti (312 bambini + 22 adulti) della scuola primaria.

- Per la preparazione odierna sono state utilizzate le seguenti materie prime: riso parboiled bio, burro convenzionale, zucca fresca bio, sedano fresco bio, cipolla fresca bio, Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura, olio extravergine di oliva bio, fesa di tacchino convenzionale, farina 0 bio, limoni freschi bio, carote fresche bio, clementine bio, focaccia convenzionale.
- Per la preparazione delle scaloppine di tacchino sono stati utilizzati 44kg di fesa. In base alle grammature, di 60g per i bambini della scuola d'infanzia, 80g per i bambini della scuola primaria e 100g per gli adulti il quantitativo di carne occorrente per la preparazione, senza detrarre i bambini/adulti vegetariani, è di 34kg. La carne utilizzata è di peso superiore al necessario di 10kg.
- Per la preparazione del risotto con la zucca sono stati lavorati 27kg di zucca fresca, ovvero 18kg dopo mondatura. Nel ricettario non è contemplata la ricetta del risotto con la zucca, ma se per similitudine prendiamo la ricetta del risotto con le zucchine, il peso di zucca occorrente per la produzione è di 17kg (30g per porzione bambini scuola dell'infanzia, 40g per primaria, 50g per

adulti). Il quantitativo di Parmigiano Reggiano grattugiato utilizzato come condimento del risotto è di 2.3kg; conforme a quanto previsto di 1.7kg.

- Per gli utenti vegani e vegetariani, 38 in totale, è stato preparato il tortino di legumi e zucca privo di proteine animali. Al capocuoco è stato indicato di preparare distintamente alimenti per vegani e per vegetariani in quanto non si possono penalizzare 36 utenti vegetariani ai quali è stato somministrato il pasto previsto per gli utenti vegani; complessivamente 2 persone.

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 101 pasti, di cui 91 bambini e 10 adulti; il servizio è svolto da 4 operatrici. Il rapporto addetti/utenti (1/25.2) è conforme a quanto previsto dal capitolato, di 1/40.

Rilevamenti temperature

- Risotto con la zucca: 89°C
- Scaloppina di tacchino al limone: 77°C
- Carote julienne: 11°C
- Le temperature dei pasti risultano conformi al DPR 327/80.

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Il risotto con la zucca presenta cottura adeguata, il colore è poco intenso ma il sapore di zucca si percepisce abbastanza. Anche il sapore del Parmigiano Reggiano rende gustosa la preparazione.
- La scaloppina di tacchino al limone ha consistenza morbida; delicata è l'intensità della presenza del succo di limone.
- Il risotto ed il secondo sono stati mediamente graditi dai bambini. Minimo gradimento per le carote julienne.

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 4 operatrici: 3 nella 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 234 pasti complessivi, suddivisi in due turni con numero di utenti pressoché equivalente (rapporto di somministrazione adeguato: 1/29.2). 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

- Non si segnalano delle non conformità.

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. A seguito della mancanza del furgone, il trasporto delle preparazioni dal centro di produzione al locale di consumo avviene trasportando manualmente i termobox, oppure servendosi di un carrello. Tale modalità che si protrae da oltre due mesi non è idonea e si richiede la fornitura di un automezzo funzionante in tempi brevi.
- 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 perché il materiale di cui il tavolo è costituito non fornisce garanzia di sanificazione.

Valutazione delle temperature dei pasti

- Risotto con la zucca: 89°C

- Scaloppina di tacchino al limone: 77°C
- Carote julienne: 11°C

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

Rilevamenti sensoriali

- Le preparazioni sono state gradite dal 50% circa dei bambini; in particolare i bambini di età superiore (di IV e V) sono quelli che hanno apprezzato maggiormente le preparazioni. Diversi sono stati i bis dei primi da parte dei bambini più grandi.

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