

## **Comune di CORNAREDO**

### **Intervento di controllo di conformità del 26 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:

#### **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 76 bambini e 14 adulti.
- Il menu del giorno prevede i seguenti alimenti:
  - Pasta e fagioli cannellini
  - Zucchine trifolate
  - Insalata mista (insalata verde, finocchi, carote julienne)
  - Frutta mista
  - Focaccia

- Per la preparazione del menu del giorno, si utilizzano le seguenti materie prime: pasta bio, olio extra vergine di oliva bio, fagioli cannellini secchi bio, Parmigiano Reggiano convenzionale 24 mesi, zucchine bio surgelate, insalata gentile bio, carote bio, finocchi bio, frutta mista bio, focaccia bio, pane locale bio.
- Per la preparazione della pasta e fagioli, che la cuoca ha modificato in pasta con crema di fagioli perché maggiormente gradita dai bambini, sono stati impiegati 2.2kg di fagioli secchi messi in ammollo il giorno precedente. Il quantitativo è adeguato al numero di utenti.
- 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), i crackers che non sono bio e locali, il Parmigiano Reggiano non bio
- Non risultano conformi ai CAM: 14 confezioni x 300g di pastina formato anellini non bio.

#### **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 DIURNO MELOGRANO**

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

- Non si rilevano criticità riguardo l'organizzazione del servizio e l'organico.
- La cuoca presente il mese precedente è stata sostituita. Al momento del sopralluogo la cuoca è impegnata nella produzione del giorno; a supporto della stessa, per il confezionamento dei pasti destinati agli utenti domiciliari e per l'allestimento della sala di consumo pasti, è presente un'addetta mensa.

#### **Stato igienico**

- Le condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature risultano più che sufficienti.

#### **Strutture e attrezzature**

- Sono stati forniti, ed in uso, nuovi guanti da forno.  
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 sono funzionanti.
- Alcune piastrelle della pavimentazione e delle pareti sbeccate o con crepe.

### **Modalità operative**

- Le modalità operative risultano corrette e la modulistica inerente il monitoraggio delle temperature delle attrezzature e delle preparazioni è compilata con frequenza quotidiana.

### **Menu e derrate alimentari**

- La preparazione del giorno è destinata a 32 utenti assistiti a domicilio, 25 utenti del centro diurno e impiegati, 16 bambini della scuola secondaria.
- Il menu per i dipendenti e gli utenti del centro diurno ed esterni prevede le preparazioni di seguito riportate:
  - Pasta e ceci/spaghetti al pomodoro
  - Pesce spada gratinato/spezzatino di vitellone in umido
  - Patate al vapore/insalata mista con mais
  - Frutta mista
- Per gli utenti della scuola secondaria Curiel è prevista la somministrazione di pizza, ½ porzione di prosciutto cotto, insalata verde e mais, frutta.
- Per il menu odierno sono stati impiegati i seguenti prodotti: pasta bio, ceci secchi bio, pomodori pelati bio, carote bio, cipolla bio, pesce spada msc FAO 87, pane grattugiato bio, reale di bovino adulto bio, patate bio fresche, insalata Milano bio, mais bio, Parmigiano Reggiano bio stagionatura superiore a 24 mesi, olio extravergine di oliva bio, frutta fresca bio. Per gli utenti della scuola secondaria impiego di pizza bio, prosciutto cotto bio, insalata Milano bio, mais bio, olio extravergine di oliva bio.
- La cuoca ha preparato pesce spada in umido (collocato nel frigorifero di temperatura in attesa della cottura), anziché gratinato; dietro segnalazione provvede all'impanatura del pesce.
- Per la preparazione dello spezzatino di vitellone destinato a 39 utenti la cuoca riferisce di avere utilizzato 4.9kg di carne. Considerando le grammature contemplate nell'allegato 03, di 140g di carne a crudo per utente, il quantitativo utile alla preparazione è di 5.46kg. La carne impiegata è sottogrammata di 560g.
- Per la preparazione del pesce spada la cuoca indica di avere impiegato 5kg di pesce per 18 utenti. In base alle grammature indicate nel capitolato (120g per utente) il quantitativo necessario per la produzione è di 2.16kg. Il pesce utilizzato è di peso notevolmente superiore al numero di utenti che hanno richiesto la preparazione prevista.
- Non conforme ai CAM il pesce spada, proveniente dalla zona FAO 87 anziché 27/37.
- Non conforme all'offerta tecnica la presenza di 20kg di pasta formato filini non bio.
- In magazzino riscontro di 3 confezioni da 1kg cadauna di "Pasta all'uovo con ripieno di prosciutto

crudo” di bassa qualità merceologica (percentuale di pasta/ripieno molto bassa, ingredienti con valore merceologico scarso – olio di cocco, olio di colza, grasso suino).

### **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, impegnati nella produzione dei pasti vi sono il capocuoco ed una cuoca che si occupa della preparazione dei pasti per le diete. Altre operatrici (numero 3) sono impegnate nell’apparecchiatura del refettorio della scuola d’infanzia.

#### **Stato igienico**

- In generale lo stato igienico è adeguato, considerando anche che vi sono preparazioni in corso.

#### **Strutture e attrezzature**

- Sono stati cambiati i guanti da forno, e in uso vi sono guanti nuovi, in buono stato igienico.
- Richiesta la sostituzione dei piatti che si presentano usurati e scheggiati.
- Da sostituire, perché i manici risultano taglienti: 1 pentola grande, 1 scolapasta, 1 pentola diametro 14cm.

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 installato ad un angolo del refettorio, all’interno del quale si trovano imballaggi contenenti verdure e gelati in coppetta, 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.
- Sono in lavorazione (mondatura) delle carote per la preparazione delle carote julienne per il giorno dopo. Si ricorda che non sono concesse preparazioni anticipate ad eccezione di quelle che comportano preparazione elaborata e lunghi tempi di cottura.

### **Menu e derrate alimentari**

Il menu del giorno prevede le seguenti preparazioni:

- Pizza
- Prosciutto cotto ½ porzione
- Insalata verde con mais
- Mandarini
- Budino al cioccolato per le merende della scuola d'infanzia
- La preparazione è destinata a 112 utenti della scuola dell'infanzia e 341 utenti della scuola primaria.
- Per la preparazione odierna sono state utilizzate le seguenti materie prime: pizza bio, prosciutto cotto bio, insalata Milano bio, mais bio, olio extravergine di oliva bio, mandarini bio, pane locale bio. Per gli utenti vegetariani somministrata mozzarella bio, per gli utenti vegani lenticchie in umido.
- Per la preparazione del giorno sono stati consegnati 97kg di pizza biologica. Considerando le grammature previste dal capitolato (130g per infanzia, 165g per primaria, 200g per adulti) e il numero di utenti che usufruiscono del pasto, il quantitativo necessario è costituito da 74kg di pizza. Il peso è conforme al numero di utenti.
- Per la preparazione delle scaloppine di tacchino per l'indomani sono stati consegnati 45kg di carne. In base alle grammature sono necessari 35kg di carne. La carne consegnata è di peso adeguato alle esigenze produttive.
- Risultano non aderenti all'offerta tecnica i seguenti prodotti: budini non bio, 5kg di mozzarella non bio, 50kg di patate fresche non bio.
- In magazzino riscontro di 30kg di cipolle in avanzato stato di conservazione, con presenza di grossi germogli.

### **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 112 pasti; il servizio è svolto da 3 operatrici. Il rapporto addetti/utenti (1/37.3) è conforme a quanto indicato in offerta tecnica, di 1/37.

#### **Rilevamenti temperature**

- Pizza: 71°C
- Prosciutto cotto: 7.9°C
- Insalata verde con mais: 9.1°C

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

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

- La pizza nel complesso è stata gradita dai bambini, mentre si riferiscono pareri contrastanti inerenti la gradibilità da parte degli adulti.
- Il prosciutto cotto è gustoso, con il giusto equilibrio di spezie. I bambini hanno consumato il salume e richiesto anche dei bis.
- Consumo al 50% per l'insalata; l'aggiunta di mais rende maggiormente appetibile il contorno in oggetto.

#### **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 240 pasti complessivi, suddivisi in due turni con numero di utenti pressoché equivalente. Rapporto di somministrazione 1/60, rispetto all'offerta tecnica che prevede 1/57.
- I bambini del progetto Montessori in data odierna risultano 101; 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 operatrici non dispongono di un numero adeguato di capi che compongono la divisa; le stesse riferiscono di avere ricevuto un paio di pantaloni e una maglia, numero insufficiente per effettuare dei cambi in settimana.

### **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 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**

- Il trasporto dei pasti dal centro di produzione alla scuola primaria è effettuato mediante un furgone che è stato dato in dotazione.
- Il consumo del pasto avviene con l'impiego di stoviglie in materiale compostabile, nell'attesa della fornitura di piatti in ceramica e bicchieri in vetro. Modalità che contravviene alle indicazioni dei CAM inerenti la sostenibilità ambientale.
- Una operatrice impegnata al self service presenta unghie lunghe laccate. La stessa persona per prelevare le gastronomie e i piattini delle diete, collocati nel vano termico sottostante al self service (nonostante il contenitore termico a colonna sia vuoto), si inginocchia e il grembiule che indossa si trova a contatto diretto della pavimentazione sul retro del self service. Tale modalità comporta rischio elevato di contaminazione del vestiario.
- 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.
- In fase di somministrazione al primo turno è mancata la pizza per 8 bambini; nel frattempo somministrato il secondo e il contorno. Al secondo turno è mancato il prosciutto cotto e l'insalata per una classe. I bambini ricevono la pizza nell'attesa della consegna del secondo e del contorno.
- Nella somministrazione delle diete etico religiose non vi è stata una corretta interpretazione delle diete no carne per le quali è prevista la somministrazione del formaggio, rispetto alle diete no carne suina per le quali è prevista la somministrazione di affettato di tacchino. Tutti i bambini, invece, ricevono formaggio.

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

- Pizza: 64°C

- Prosciutto cotto: 8.8°C
- Insalata verde con mais: 11°C
- Le temperature dei pasti risultano conformi al DPR 327/80.

### **Rilevamenti sensoriali**

- La pizza e il prosciutto cotto sono stati molto graditi, e numerose sono state le richieste di bis.
- L'insalata è stata gradita dalla metà dei bambini che ha consumato integralmente o, comunque, assaggiato l'alimento.

### **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*