

Comune di CORNAREDO

Intervento di controllo di conformità del 17 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:

ASILO NIDO IMBRIANI

Organizzazione del servizio e organico

- La preparazione dei pasti è effettuata dalla cuoca, assunta per 5 ore al giorno. L'aiuto cuoca ha un monte ore giornaliero di 4 ore lavorative e si occupa di coadiuvare la cuoca nel porzionamento delle preparazioni, nel disbrigo delle pulizie della cucina e dei locali di pertinenza, nel lavaggio delle stoviglie.

Stato igienico

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

Strutture e attrezzature

- Un neon in cucina non è funzionante.
- 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 63 bambini e 14 adulti.
- Il menu del giorno prevede i seguenti alimenti:
 - Minestrone con orzo
 - Bocconcini di tacchino in umido
 - Zucchine gratinate
 - Frutta mista
 - Latte e cereali per merenda

- Per la preparazione del menu del giorno, si utilizzano le seguenti materie prime: minestrone di verdure bio surgelato, olio extra vergine di oliva bio, orzo bio, Parmigiano Reggiano 18 mesi dop, fesa di tacchino convenzionale, farina 0 bio, zucchine bio surgelate, frutta mista bio, latte fresco bio, cereali convenzionali.
- Per la preparazione del tacchino in umido la cuoca disponeva di fesa di tacchino per un peso totale di 4.2kg rispetto ai 4.83kg necessari in base al numero dei bambini e degli adulti. La cuoca riferisce di avere richiesto al centro diurno l'integrazione della carne mancante, per circa 700g, e di avere effettuato la veicolazione della materia prima al mattino, mediante un box termico.

Modalità operative

- Non si riferiscono delle non conformità inerenti le modalità di produzione.

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 DELL'INFANZIA MAZZINI

Organizzazione del servizio e organico

- Presenti una cuoca e tre operatrici per la somministrazione di 115 pasti complessivi, di cui 99 bambini e 14 adulti.

Stato igienico

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

Strutture e attrezzature

- Sono state installate due nuove attrezzature: un forno autopulente e una tagliaverdure.
- Il bollitore N 04107 perde acqua durante l'esercizio.

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:
 - Pasta con lo speck
 - Crocchette di verdure
 - Finocchi in insalata

- Mela
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: pasta bio, speck IGP, olio extravergine di oliva bio, patate bio fresche, carote bio fresche, zucca bio fresca, zucchine bio surgelate, uovo pastorizzato bio, Parmigiano Reggiano DOP con stagionatura superiore a 18 mesi, finocchi bio freschi, mela bio.
- Per la produzione odierna, destinata a 88 bambini e 14 adulti (numero di utenti detratto di 11 bambini che non mangiano lo speck) sono stati impiegati 2.5kg di speck. Il peso medio di speck per porzione è 25g; da considerare idoneo per la tipologia di utenza, non essendoci una ricetta “ufficiale” all'interno dell'allegato n.3.
- Per la pasta al ragù di carne prevista per il giorno successivo è stata consegnata polpa sottospalla bio per un peso complessivo di 5.5kg. Considerando un numero di utenti pari a quello odierno e una grammatura di carne necessaria per il ragù di 15g per i bambini e 30g per gli adulti, il peso di carne occorrente per la produzione è di 1.9kg.

Valutazione delle temperature dei pasti

- | | |
|--------------------------|------|
| - Pasta con lo speck | 78°C |
| - Crocchette di verdure: | 83°C |
| - Insalata di finocchi: | 9°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

In merito al menu odierno è stata particolarmente gradita la pasta, mediamente consumate le crocchette di verdure e l'insalata di finocchi; d'altronde è noto che i bambini non mostrano interesse per le verdure e per le preparazioni che le contengono. Dall'analisi sensoriale, comunque, si esprime giudizio buono per le crocchette di verdure sia per sapore sia per consistenza (croccanti all'esterno, morbide all'interno), e per l'insalata di finocchi.

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 326 pasti di cui 297 bambini e 29 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

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

Le modalità operative risultano corrette e i punti espressi di seguito rappresentano una costante nelle fasi di distribuzione e consumo del pasto.

- 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.
- Al self service 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:
 - Pasta con lo speck
 - Crocchette di verdure
 - Insalata verde
 - Mele

- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: pasta bio, speck IGP, olio extravergine di oliva bio, patate bio fresche, carote bio fresche, zucchine bio surgelate, uovo pastorizzato bio, Parmigiano Reggiano DOP con stagionatura superiore a 18 mesi, insalata Milano, mele bio.
- Per la realizzazione della pasta con lo speck sono stati utilizzati 4kg di speck IGP per 281 bambini (al numero totale di 297 sono stati detratti 16 bambini che non consumano tale ingrediente) e 29 adulti. Il peso di speck in media è di 13.5g per porzione, sottogrammato rispetto alla tipologia di utenza, e in rapporto alla scuola dell'infanzia Mazzini che ha impiegato speck per un peso medio di 25g per porzione. Nelle specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature (allegato n.3) non è presente la ricetta della pasta allo speck alla quale fare riferimento per la produzione.

Valutazione delle temperature dei pasti

- | | |
|--------------------------|------|
| - Pasta con lo speck: | 66°C |
| - Crocchette di verdure: | 73°C |
| - Insalata Milano: | 11°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

Il primo piatto risulta molto gradito dai bambini. Scarsa gradibilità per le crocchette e l'insalata Milano. Per le crocchette si esprime giudizio sufficiente pur essendo poco percettibile il sapore del Parmigiano Reggiano grattugiato. In merito all'insalata, come già segnalato in precedenti relazioni, per le caratteristiche tipiche del vegetale (sapore amarognolo e consistenza delle foglie) i bambini rifiutano l'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.

IISG srl - Area Food

Rocchina. Maddaluno