

Comune di CORNAREDO

Intervento di controllo di conformità del 29 novembre 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

- L'organico presente è conforme al capitolato per numero di operatrici e monteore lavorativo quotidiano.

Stato igienico

- Lo stato igienico è più che sufficiente sia per le attrezzature, sia per la struttura.

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 forno risulta rumoroso durante il funzionamento.
- Presenza di una crepa sul vetro della finestra in prossimità del forno.

Menu e derrate alimentari

- Il menu previsto per il giorno, destinato a 68 bambini e 14 adulti, è costituito da:
 - Pasta al pomodoro
 - Platessa alla mugnaia
 - Fagiolini all'olio
 - Frutta mista
 - Latte e biscotti
- Per la preparazione del menu si utilizzano le seguenti materie prime: pasta bio, pomodori pelati bio, olio extra vergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano 18 mesi DOP, carote fresche bio, platessa surgelata, farina 0 bio, fagiolini surgelati bio, frutta mista bio, latte fresco bio, biscotti bio.
- Per la realizzazione della platessa sono stati utilizzati 6kg di platessa surgelata; considerando le porzioni previste dal capitolato per fascia di utenza (65g per i bambini e 130g per gli adulti) il peso complessivo di pesce da impiegare è di 5.9kg.

Modalità operative

- Le modalità operative osservate risultano corrette.

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 presente il capocuoco e un'aiutocuoca.

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 mantenitore di temperatura Mareno risulta privo di manopola di regolazione.
- Il banco self service N 05543 presente in refettorio risulta non funzionante.

Modalità operative

- La produzione dei pasti è effettuata correttamente e nel rispetto delle GMP.

Menu e derrate alimentari

Il menu del giorno vede l'introduzione di due preparazioni che non sono state mai proposte ai bambini:

- Gnocchetti sardi con ragù di pesce
- Purè di zucca e carote
- Arancia
- Crackers + succo per le merende dei bambini della scuola d'infanzia.

La preparazione è destinata a 97 utenti (87 bambini + 10 adulti) della scuola dell'infanzia e 282 utenti (266 bambini + 16 adulti) della scuola primaria. Il numero di utenti è inferiore a quello presente di consueto, a seguito dello sciopero nazionale indetto in data odierna.

- Per la preparazione odierna sono state utilizzate le seguenti materie prime: gnocchetti bio, pomodori pelati bio, olio extravergine di oliva bio, cipolle fresche bio, sedano fresco bio, carote fresche bio, merluzzo surgelato, zucca fresca bio, latte uht bio, burro convenzionale, Parmigiano Reggiano 18 mesi DOP, arance bio, crackers bio, succo di albicocca convenzionale.
- Il cuoco dichiara di avere ricevuto indicazioni dalla responsabile di preparare il ragù con porzioni di 60g di merluzzo per i bambini delle scuole d'infanzia, 80g per le scuole primarie, 100g per le scuole secondarie e adulti. Dalla valutazione del sugo preparato dal cuoco, che asserisce di avere impiegato un quantitativo di pesce inferiore rispetto a quanto previsto dalle grammature sopradette, si esprime parere positivo in merito alle caratteristiche sensoriali. Considerando che il menu prevede anche la preparazione del purè, contorno "ricco" dal punto di vista calorico/nutrizionale, si auspica di effettuare alcune variazioni in merito anche alla preparazione del purè così che il menu del giorno sia maggiormente equilibrato. In particolare, si suggerisce di dimezzare le porzioni di pesce per la preparazione del ragù, e di aggiungere il Parmigiano Reggiano grattugiato al purè di zucca e carote. Quest'ultima ricetta non è presente nel capitolato ma il cuoco riferisce di avere fatto riferimento al purè di patate, la cui ricetta non prevede l'aggiunta del formaggio (comunque addizionato dal cuoco per conferire maggiore sapidità alla preparazione).

Di seguito si inseriscono le ricette aggiornate delle preparazioni del menu del giorno, così da comunicarle alla società che si occupa del servizio ristorazione, e renderle ufficiali.

<u>INGREDIENTI</u>	Grammatura (g) Asili Nido	Grammatura (g) Sc. Infanzia	Grammatura (g) Sc. primarie	Grammatura (g) Adulti
<u>Pasta al ragù di pesce</u>				
pasta	45	55	70	80
pomodori pelati	30	40	50	60
porro	5	7	8	10
verdure per soffritto	10	15	15	20
merluzzo	20	30	40	50
sale marino iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio di oliva extravergine	2	3	4	5
prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Purè di zucca e carote</u>				
patate	40	50	55	60
zucca	20	25	30	35
carote	20	25	30	35
latte intero	25ml	25ml	25ml	45 ml
burro	4	5	7	8
Parmigiano Reggiano	4	5	6	7
sale marino iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

- Nel frigorifero presenti 32kg di lonza di suino per la preparazione dell'arrosto dei prossimi giorni. Considerando il numero di utenti e le grammature previste dal capitolato, il quantitativo di carne necessario è di 31kg. La carne in giacenza è di peso adeguato alla preparazione.

- Per il menu dei giorni successivi prevista la distribuzione della mozzarella; in stoccaggio sono presenti 30kg di tale prodotto. In base al numero di utenti il quantitativo è di peso adeguato.

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 97 pasti e il servizio è svolto da 4 operatrici. Il rapporto addetti/utenti (1/24) è conforme a quanto previsto dal capitolato, di 1/40.

Rilevamenti temperature

- Gnocchetti sardi al ragù di pesce: 77°C
- Purè di zucca e carote: 70°C
- Le temperature dei pasti risultano conformi al DPR 327/80.

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Gli gnocchetti sardi si presentano ben conditi, la cottura è ottimale e il sugo è ben amalgamato e integrato alla preparazione. Per quanto il giudizio sensoriale sia buono, la metà dei bambini non ha consumato la preparazione, probabilmente perché una novità e quindi necessita di un tempo maggiore perché possa essere gradita.
- Il purè di zucca e carote si presenta gustoso e di consistenza tipica; in questo caso il gradimento è stato del 50% circa.

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 236 pasti complessivi, suddivisi in due turni con numero di utenti pressoché equivalente (rapporto di somministrazione adeguato: 1/29.5). I bambini del progetto Montessori, in data odierna di numero molto inferiore a quello di consueto (46 utenti), ricevono le gastronomie contenenti le stesse preparazioni dei bambini che

usufruiscono del pasto al self service, ma il consumo e la somministrazione avviene 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 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

- 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 il mese scorso; nello specifico avviene attraversando il viottolo e il marciapiede del parcheggio con un carrello neutro, oppure trasportando manualmente i contenitori isotermitici perché il furgone è ancora in riparazione.
- 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

- Gnocchetti sardi al ragù di pesce: 77°C
- Purè di zucca e carote: 70°C
- Le temperature dei pasti risultano conformi al DPR 327/80.

Rilevamenti sensoriali

- Le preparazioni che compongono il menu sono state gradite al 50%; diversi bis per alcuni bambini, e assaggi limitati per altri. In generale i bambini di fascia di età minore hanno gradito il pasto in percentuale inferiore rispetto ai bambini più grandi.
- Relativamente all'assaggio del purè destinato ai bambini vegani si esprime giudizio scarso perché la preparazione è insipida e costituita esclusivamente da patate e carote. Trattandosi di bambini

con dieta no proteine animali si richiede di utilizzare latte di origine vegetale nella preparazione, così da renderla maggiormente appetibile.

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