

Comune di CORNAREDO

Intervento di controllo di conformità del 21 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:

CENTRO DIURNO MELOGRANO

Organizzazione del servizio e organico

- Non si rilevano criticità riguardo l'organizzazione del servizio e l'organico.
- Al momento dell'ispezione presente una operatrice con mansioni di cuoca ma in effetti dipendente con livello di aiutocuoca; in attività lavorativa anche due addette mensa che supportano nelle operazioni di allestimento del locale di consumo pasti, nel confezionamento dei pasti destinati agli utenti assistiti a domicilio, e in generale nelle operazioni di pulizia della struttura e delle attrezzature.

Stato igienico

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

Strutture e attrezzature

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

- La cuoca nella mattinata si occupa della preparazione dei secondi e dei sughi per la cena, correttamente refrigerati e tenuti nel frigorifero. La cottura dei primi e la produzione dei secondi freddi è effettuata dall'operatrice che lavora nel turno serale.
- Nel frigorifero di giornata presenza di una gastronom contenente olive nere in salamoia aperte in data 19.12.2024 che presentano una patina (presumibilmente dovuta alla produzione di microrganismi) sulla superficie della salamoia. Prodotto eliminato. Presenza, inoltre, di una confezione in banda stagnata di misto di verdure per riso, aperto e non travasato in idoneo contenitore; manca, inoltre, la data di apertura del prodotto integro.
- Nel refrigeratore rapido di temperatura una gastronom con piselli prodotti il giorno precedente

(come da etichetta apposta). Si ricorda che al termine della giornata gli alimenti prodotti devono essere eliminati e non è previsto il riciclo di nessun ingrediente.

- Al momento dell'audit presso la scuola secondaria il capocuoco del centro di produzione pasti Don Sturzo effettua la consegna di una confezione di fesa di tacchino, veicolando la carne nella propria macchina, senza l'utilizzo di termobox refrigerato.

Menu e derrate alimentari

- Il menu per i dipendenti e gli utenti del centro diurno ed esterni prevede le preparazioni di seguito riportate:
 - Riso al pomodoro/crema di verdure con farro
 - Involtini di prosciutto cotto e formaggio/bocconcini di merluzzo impanati
 - Fagiolini all'olio/finocchi in insalata
 - Frutta mista
- Per gli utenti della scuola secondaria Curiel è prevista la somministrazione di passato di verdure con farro, coscia di pollo al forno, finocchi in insalata, torta.
- Per il menu odierno sono stati impiegati i seguenti prodotti: riso parboiled bio, pomodori pelati bio, carote bio, minestrone surgelato bio, cavolfiori freschi bio, farro bio, prosciutto cotto di alta qualità, formaggio Edamer, merluzzo nordico surgelato, pane grattugiato convenzionale, fagiolini surgelati bio, finocchi freschi bio, Parmigiano Reggiano stagionatura superiore a 18 mesi, olio extravergine di oliva bio, frutta fresca bio. Per gli utenti della scuola secondaria impiego di minestrone surgelato bio, farro bio, finocchi bio, cosce di pollo bio, Parmigiano Reggiano stagionatura superiore a 18 mesi, olio extravergine di oliva bio.
- Al momento dell'audit è in atto il porzionamento e la termosaldatura di fagiolini al vapore, privi di condimenti. Richiesta l'apertura di tutti i piatti già ultimati per l'aggiunta di olio e sale.
- In giacenza, quali prodotti non biologici, si riscontrano: 5kg di ceci secchi e 5kg di fagioli borlotti secchi, 6 confezioni x 2.5kg e una non integra di carote a rondelle surgelate, 2 confezioni da 2.5kg di zucchine a disco surgelate, 12 confezioni x 1kg di zucca surgelata.
- In magazzino presenza di tortellini con ripieno di prosciutto crudo, prodotto non contemplato dalle tabelle merceologiche. Nel caso si faccia riferimento ai tortellini di carne, comunque l'alimento non rispetta le caratteristiche previste dal capitolato per la presenza di additivi e ingredienti di bassa qualità merceologica.
- Relativamente al risotto al pomodoro, assaggiato durante il controllo del servizio alla scuola secondaria Curiel, si esprime giudizio scarso perché trattasi di riso con pomodoro, scotto e insipido.
- Parere negativo anche per l'assaggio dei bocconcini di merluzzo impanati, in quanto di consistenza molto stopposa (cottura effettuata in forno con modalità a secco), e per gli involtini di prosciutto e formaggio. La cottura protratta di quest'ultima preparazione ha reso secco il

prosciutto cotto.

- Nel complesso l'analisi sensoriale fornisce esito non sufficiente, anche per le preparazioni più semplici.

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.

SCUOLA DELL'INFANZIA MAZZINI

Organizzazione del servizio e organico

- Presenti una cuoca e tre operatrici per la somministrazione di 125 pasti complessivi, di cui 110 bambini e 15 adulti.

Stato igienico

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

Strutture e attrezzature

- 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:
 - Passato di verdure con farro
 - Coscia di pollo al forno
 - Finocchi in insalata
 - Torta
 - The con pane e confettura
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: verdure surgelate bio, farro bio, sovra coscia di pollo disossato bio, Parmigiano Reggiano DOP con stagionatura superiore a 18 mesi, olio extravergine di oliva bio, finocchi bio, the decaffeinato, pane bio, marmellata bio. Per la produzione della torta: uovo pastorizzato bio, zucchero, farina 0 bio, olio extravergine di oliva bio.
- Per la produzione odierna, destinata a 102 bambini (numero complessivo detratto di 8 utenti che non consumano la carne) e 15 adulti sono stati utilizzati 10.5kg di sovra coscia di pollo disossato. Considerando porzioni di carne di 60g per i bambini e 100g per gli adulti il quantitativo di carne

necessario per la produzione è di 7.6kg. La carne impiegata è di peso adeguato al numero di utenti.

- La torta per la merenda odierna appare non lievitata e il sapore dell'olio extravergine impiegato per la preparazione risulta molto intenso; tra l'altro quest'ingrediente appare depositato sul fondo della torta. Per la realizzazione della torta la cuoca riferisce di avere utilizzato la ricetta alla quale solitamente fa riferimento. In merito, avendo effettuato l'analisi sensoriale della preparazione, si auspica la sostituzione dell'olio extravergine di oliva con olio di semi di girasole o di mais per una resa migliore nell'ambito delle preparazioni dolciarie da forno.



- In frigorifero sono presenti 15.5kg di reale di b.a. bio da impiegare per la produzione del bruscitt per il giorno successivo. Le tabelle delle grammature allegate al capitolato indicano 80g di carne per i bambini e 120g per gli adulti, che danno origine a 10kg di carne per la preparazione destinata a tutti gli utenti (sono stati sottratti gli utenti che non mangiano proteine animali). La carne consegnata è di peso adeguato alla preparazione.
- Risultano non conformi al capitolato le seguenti materie prime: 2 litri di uovo pastorizzato convenzionale, budini convenzionali, 2.5kg di burro convenzionale.

Valutazione delle temperature dei pasti

- | | |
|---------------------------------|------|
| - Passato di verdure con farro: | 93°C |
| - Pollo al forno: | 83°C |
| - Insalata di finocchi: | 12°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

La maggior parte dei bambini ha gradito le preparazioni del menu. Difatti all'analisi sensoriale si riferisce giudizio positivo per tutte le preparazioni; i finocchi hanno consistenza croccante e risultano

adeguatamente conditi. Giudizio non sufficiente per la torta sia per mancata lievitazione, sia per il sapore intenso dell'olio.

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 5 operatrici. Il numero di utenti complessivo è costituito da 283 pasti di cui 253 bambini e 30 adulti.

Stato igienico

- Lo stato igienico dei locali di produzione e magazzino, e 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; nonostante le indicazioni dei CAM e del capitolato, sono ancora in uso piatti compostabili, eliminati come rifiuto indifferenziato.

- Come riferito in precedenti relazioni permane la mancanza di posate, in particolare di forchette, sin dal consumo del pasto del primo turno. Tale carenza impone il lavaggio continuo delle posate per poter essere distribuite ai bambini che accedono al self service.

Menu e derrate alimentari

- Il menu previsto per la giornata è rispettato e costituito dalle seguenti preparazioni:
 - Passato di verdure con farro
 - Coscia di pollo al forno
 - Finocchi in insalata

- Torta
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: minestrone surgelato bio, farro bio, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano DOP con stagionatura superiore a 18 mesi, cosce di pollo bio, finocchi bio. Per la torta: uovo pastorizzato bio, zucchero, olio extravergine di oliva bio, farina 0 bio.
- Per le cosce di pollo da distribuire agli utenti del giorno sono stati impiegati 54kg di carne. Le grammature allegate al capitolato prevedono 180g per i bambini e 220g per gli adulti, ovvero 52kg di carne considerando gli utenti del giorno (senza detrarre eventuali diete no carne).
- Per la preparazione del secondo del giorno successivo, arrosto di b.a., sono stati consegnati 38kg di carne. Ipotizzando un numero di utenti usuale pari a circa 330 (in data odierna mancano i bambini di due classi), e grammature di 110g per i bambini e 130g per gli adulti, il peso di carne occorrente alla preparazione è di 37kg. Peso stimato in eccesso in quanto non sono stati detratti gli utenti che non mangiano proteine animali.

Valutazione delle temperature dei pasti

- | | |
|---------------------------------|------|
| - Passato di verdure con farro: | 86°C |
| - Coscia di pollo al forno: | 77°C |
| - Finocchi in insalata: | 11°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

Il menu è sostanzialmente gradito dalla maggior parte dei bambini. Si assiste alla richiesta di numerosi bis di tutte le preparazioni.

Si esprime giudizio buono per la torta; come riferito poc'anzi è forte il sapore e l'odore dell'olio extravergine di oliva utilizzato come ingrediente, per cui si richiede di sostituire con olio di mais o di girasole.

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 CURIEL

Organizzazione del servizio e organico

- Per la somministrazione del pasto per 8 ragazzi è presente una delle operatrici che coadiuva la cuoca del centro diurno.

Stato igienico

- Il consumo del pasto avviene nei locali destinati agli utenti comunali, al termine del pasto di questi ultimi; lo stato igienico è sufficiente.

Modalità operative

Le modalità operative risultano corrette.

Menu e derrate alimentari

- Il menu previsto per la giornata è rispettato e costituito dalle seguenti preparazioni:
 - Passato di verdure con farro
 - Coscia di pollo al forno
 - Finocchi in insalata
 - Torta

Valutazione delle temperature dei pasti

- | | |
|---------------------------------|------|
| - Passato di verdure con farro: | 67°C |
| - Coscia di pollo al forno: | 71°C |
| - Finocchi in insalata: | 13°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

Nessuno dei ragazzi presenti (in totale 8) ha richiesto la somministrazione del primo. Effettuando un colloquio con gli utenti presenti in merito al rifiuto del primo piatto è chiaro come per alcuni non è preparazione gradita, per altri sussiste una motivazione che può essere riconducibile ad emulazione da parte di alcuni soggetti nei confronti di altri.

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