

Comune di CORNAREDO

Intervento di controllo di conformità del 15 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

- La preparazione dei pasti è effettuata dalla cuoca, assunta per 5 ore al giorno. L'aiutocuoca ha un monteore 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

- 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.
- Una crepa è presente sul vetro della finestra del locale di produzione pasti.
- È stato fornito un nuovo mantenitore termico a colonna.

Menu e derrate alimentari

- La preparazione è destinata a 65 bambini e 14 adulti.
- Il menu del giorno prevede i seguenti alimenti:
 - Passato di verdure con pasta
 - Polpette di pesce e verdure
 - Fagiolini all'olio
 - Frutta mista
 - Latte e biscotti per merenda
- La cuoca, relativamente al primo piatto indicato nel menu, riferisce anche la presenza dei legumi, ingredienti del minestrone surgelato impiegato per la realizzazione del piatto.

- Per la preparazione del menu del giorno, si utilizzano le seguenti materie prime: minestrone bio, pasta bio, olio extra vergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano 18 mesi dop, platessa surgelata msc, carote fresche bio, zucchine fresche bio, patate surgelate bio, misto d'uovo pastorizzato bio, fagiolini surgelati bio, frutta mista bio, latte fresco bio, biscotti bio.
- Per la preparazione delle polpette di pesce sono stati impiegati 4kg di platessa surgelata. Nell'allegato delle grammature non è specificata la ricetta delle polpette di pesce con le verdure, ma considerando ricetta di riferimento le crocchette di pesce, le porzioni di quest'ultimo risultano di 40g per i bambini e 80g per gli adulti. Il quantitativo di pesce occorrente per la realizzazione della preparazione è di 3.7kg rispetto ai 4kg messi in lavorazione. Il peso è conforme.
- Nel frigorifero risultano non bio le erbe aromatiche.

Modalità operative

- Il Parmigiano Reggiano grattugiato per condire il passato di verdure, del peso di 280g, è stato portato dall'aiutocuoca in due piattini termosaldati provenienti dal centro di cottura Melograno, perché l'asilo nido ha terminato il formaggio.

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 COLOMBO

Organizzazione del servizio e organico

- La preparazione del pasto avviene ad opera di una cuoca e dell'aiutocuoca. Per la somministrazione, e il riordino del refettorio e della cucina, arriva un'ulteriore operatrice.

Stato igienico

- Lo stato igienico dei locali e delle attrezzature è più che sufficiente.

Strutture e attrezzature

È stata sostituita la porta di ingresso/scarico dei fornitori, ed è stato fornito un mantentore termico a colonna.

- Presenza di un carrello neutro impiegato durante la somministrazione del pasto che presenta le ruote molto ossidate.
- Il blocco della piastra, attrezzatura obsoleta e in disuso, dovrebbe essere asportato. Al momento la piastra è coperta con carta stagnola perché ossidata e il vano laterale sinistro è utilizzato per tenere condimenti e spezie.

- Al centro della cucina, vicino al tavolo da lavoro, si trova un ceppo con la struttura in legno e il ripiano in teflon, utilizzato come appoggio di piccoli utensili. Anche in questo caso l'attrezzatura, non più idonea all'utilizzo, dovrebbe essere smaltita.
- Perdite di acqua dal rubinetto del bollitore.
- Le ante scorrevoli del pensile N 06371 risultano scardinate e di difficile apertura.
- Presenza di ruggine all'interno dell'armadietto a lato della lavastoviglie.

Modalità operative

- Non si riferiscono delle non conformità.

Menu e derrate alimentari

- Il menu del giorno prevede le seguenti preparazioni:
 - Pasta al pesto
 - Halibut gratinato
 - Insalata mista (insalata verde, carote, mais)
 - Mela golden
 - Croissant e the per merenda
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: pasta bio, pesto pastorizzato bio fresco, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano 18 mesi dop, filetti di halibut surgelati msc, pane grattugiato convenzionale, insalata Milano bio, carote julienne bio, mais convenzionale, mela golden bio, croissant convenzionale, the deinato convenzionale.
- Per la preparazione dell'halibut gratinato sono stati impiegati 15kg di pesce per 97 bambini e 15 adulti della scuola d'infanzia, 26 utenti della scuola secondaria. Considerando la grammatura di 80g per i bambini e 130g per gli adulti il peso di pesce previsto per effettuare il servizio è di 9.7kg. Impiegati circa 5kg di pesce oltre quello previsto in base al numero degli utenti.

Rilevamenti temperature

- | | |
|---------------------|------|
| - Pasta al pesto | 72°C |
| - Halibut gratinato | 68°C |
| - Insalata mista | 12°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Pasta al pesto con cottura ottimale, adeguatamente condita con pesto e Parmigiano Reggiano grattugiato; l'alimento è gradito da tutti i bambini che hanno consumato quasi

integralmente la preparazione; filetti di halibut morbidi, con impanatura dorata, giudizio sensoriale buono. La preparazione è stata gradita dalla maggior parte dei bambini. Insalata mista visivamente gradevole (molto colorata), condimenti ben dosati, valutazione sensoriale buono. Il contorno è stato consumato/assaggiato dal 50% dei bambini. Il riscontro del consumo in toto o della sola degustazione del contorno risulta essere elemento positivo, considerando che i bambini di questa fascia di età poco gradiscono le verdure.

Documentazione

- Presente il piano di autocontrollo igienico come previsto dalla normativa vigente.
- Le registrazioni previste dal manuale di autocontrollo sono state correttamente compilate.
- Le etichette delle materie prime, ai fini della rintracciabilità, sono state conservate.

SCUOLA PRIMARIA VIA VOLTA SAN PIETRO ALL'OLMO

Organizzazione del servizio e organico

- Al momento della visita ispettiva sono presenti la cuoca e 4 operatrici; la cuoca si occupa della cottura dei primi e del rifornimento dei pasti al self service. Tre operatrici sono impegnate nella somministrazione del pasto, una operatrice ha funzione di jolly e si occupa della pulizia dei tavoli tra un turno e l'altro, del reintegro delle posate e del materiale monouso durante il servizio.

Stato igienico

- Le condizioni igieniche generali risultano nel complesso sufficienti, tenendo conto delle operazioni in corso.

Strutture e attrezzature

- Le porte di accesso al deposito prodotti detergenti e al magazzino sono state sostituite.
- Le retine antinsetti rotte, apposte alle finestre, sono state cambiate.
- È stata effettuata la manutenzione del meccanismo di scorrimento delle antine di tutti gli armadi.

Modalità operative

- In fase di distribuzione mancano le posate e una delle operatrici si occupa del lavaggio e reintegro al self service. La cuoca riferisce l'immissione continua di posate che vengono a mancare perché, inavvertitamente, buttate dai bambini durante lo sbarazzo del proprio vassoio.
- La somministrazione del pasto avviene impiegando stoviglie compostabili che vengono buttate nel sacco contenente gli avanzi del pranzo. In riferimento ai CAM attuali, per indicazioni che favoriscono l'ecosostenibilità ambientale è previsto l'impiego di stoviglie riutilizzabili, a maggior ragione quando si dispone di una lavastoviglie funzionante.

Menu e derrate alimentari

- Il menu del giorno prevede le seguenti preparazioni:
 - Pasta al pesto
 - Halibut gratinato
 - Insalata mista (insalata verde, carote, finocchi)
 - Mela
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: pasta bio, pesto pastorizzato bio fresco, olio extravergine di oliva bio, filetti di halibut msc surgelato, pane grattugiato convenzionale, Parmigiano Reggiano 18 mesi dop, insalata Milano bio, carote bio, finocchi bio, mela bio.
- Per la realizzazione del secondo del giorno sono stati utilizzati 23kg di halibut per 211 bambini e 15 adulti. Le grammature previste di pesce, pari a 100g per i bambini e 130g per gli adulti evidenziano un peso complessivo di 23kg, corrispondente a quanto dichiarato dalla cuoca.

Rilevamenti temperature

- | | |
|---------------------|------|
| - Pasta al pesto | 73°C |
| - Halibut gratinato | 73°C |
| - Insalata mista | 11°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

Il primo risulta ben condito e numerose sono state le richieste di bis. Le operatrici somministrano un "assaggio" della pasta per evitare che i bambini, sazi per il consumo del primo, rifiutino di mangiare gli altri componenti del pasto. La pasta al pesto presenta cottura corretta e quantitativo adeguato di pesto. Il pesce presenta differente grado di cottura; le porzioni con cottura più accentuata si sono asciugate e risultano stoppose. Le porzioni che non hanno subito cottura protratta hanno sapore gradevole e consistenza morbida; gli utenti hanno mediamente gradito la preparazione. Minimo l'assaggio dell'insalata mista.

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