

Comune di CORNAREDO

Intervento di controllo di conformità del 9 e 10 dicembre 2024 (10 dicembre esclusivamente per nido Imbriani)

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

- 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 71 bambini e 16 adulti.
- Il menu del giorno prevede i seguenti alimenti:
 - Pasta al ragù di carne
 - Mozzarella ½ porzione
 - Erbette all'olio
 - Frutta mista
 - Latte e cereali per merenda

- Per la preparazione del menu del giorno, si utilizzano le seguenti materie prime: pasta bio, olio extra vergine di oliva bio, carote fresche bio, cipolla fresca bio, pomodori pelati bio, Parmigiano Reggiano 18 mesi dop, olio extravergine di oliva bio, mozzarella bio, erbette surgelate bio, frutta mista bio, latte fresco bio, cereali convenzionali.
- Per la preparazione del ragù di carne sono stati impiegati 2050g di polpa di bovino adulto bio per 69 bambini e 16 adulti. Con riferimento alle tabelle delle grammature il peso di carne necessario per la produzione è di 1515g. Il quantitativo impiegato è idoneo al numero di utenti.
- Per la produzione dello spezzatino di tacchino previsto per giovedì 12 sono stati consegnati 6kg di spezzatino di sopra coscia di tacchino convenzionale; le grammature previste sono di 60g di carne per i bambini e 120g per gli adulti. Il peso di carne occorrente per la produzione, considerando un numero presunto di utenti pari a quello odierno, è di 6060kg. La carne presente in stoccaggio è di peso idoneo.
- Nel frigorifero risultano non bio le erbe aromatiche.

Modalità operative

- La carne utile per la preparazione del ragù è stata tritata presso la cucina del centro diurno Melograno in quanto non presente un tritacarne in loco.

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 è effettuata dalla cuoca e dall'aiuto cuoca. Per la somministrazione del pasto e del riordino del refettorio e dei locali di cucina è presente un'altra operatrice.

Stato igienico

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

Strutture e attrezzature

- 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:
 - Ravioli di magro burro e salvia
 - Frittata/rolo di frittata
 - Finocchi in insalata
 - Clementine
 - Focaccia per merenda
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: ravioloni di magro convenzionali surgelati, burro convenzionale, salvia bio, uovo pastorizzato bio, formaggio Edamer convenzionale, Parmigiano Reggiano 18 mesi dop, finocchi freschi bio, olio extravergine di oliva bio, clementine bio, focaccia convenzionale.
- Per la preparazione delle polpette di bovino adulto per il giorno successivo sono stati consegnati 22kg di polpa sottospalla di bovino adulto bio. Considerando una produzione destinata a 56 bambini della scuola d'infanzia, 85 bambini della scuola secondaria e 14 adulti, il quantitativo di carne necessario per gli utenti che effettivamente consumano la carne (porzioni di 70g per i bambini dell'infanzia e 100 per i bambini della scuola secondaria/adulti), è di 14kg.
- Nel menu è indicato ravioli di magro con olio e salvia mentre nel ricettario presente con burro e salvia. Le operatrici riferiscono avere preparato l'alimento impiegando sempre il burro e non l'olio.
- Per la preparazione della frittata al formaggio la cuoca riferisce di avere utilizzato anche 2.7kg di Edamer oltre al Parmigiano Reggiano previsto dalla ricetta; modalità di miglioramento dell'alimento prodotto.

Rilevamenti temperature

- Ravioli di magro burro e salvia 82°C

- Frittata al formaggio 73°C
- Finocchi in insalata 12°C

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Ravioli di magro burro e salvia che sono in effetti dei “gran tortelloni”. Il sapore è tipico e molto gustoso; gli ingredienti sono conformi alle tabelle merceologiche per tipologia di costituenti e percentuale. I bambini in generale hanno gradito la preparazione anche se alcuni hanno mangiato soltanto il ripieno ed altri solo la pasta; probabilmente perché non conoscono tale tipologia di primo piatto.
- La frittata risulta un po' spugnosa imputabile verosimilmente al tempo di mantenimento che si è protratto.
- Nel complesso le preparazioni, ad eccezione del contorno, sono state gradite.

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

- Nel complesso le attrezzature si presentano in buono stato di manutenzione.

Modalità operative

- Mentre avviene la cottura della pasta, sopra un tavolo vicino al frigorifero di giornata avviene la macinatura della carne di bovino adulto da utilizzare per la preparazione delle polpette previste

nel menu dell'indomani. Sono stati consegnati 20kg di polpa sottospalla di bovino adulto bio. Considerando un numero di pasti presunto uguale a quello odierno, e senza detrarre eventuali utenti vegetariani, il quantitativo di carne necessario per la produzione è di 17kg. La carne consegnata è di peso idoneo alla produzione.

- In fase di distribuzione mancano ancora le posate, e una delle operatrici si occupa del lavaggio e reintegro al self service in fase di somministrazione. La cuoca riferisce l'immissione continua di posate che vengono a mancare perché, inavvertitamente, buttate dai bambini durante lo sbarazzo del proprio vassoio.
- Di fianco al self service impiego di due tavoli in formica utilizzati per l'appoggio della frutta e dei condimenti. Si richiede la fornitura di carrelli neutri in acciaio perché materiale sanificabile.
- 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:
 - Ravioli di magro burro e salvia
 - Frittata al formaggio
 - Finocchi in insalata
 - Arancia a fine pasto
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: ravioloni di magro convenzionali surgelati, burro convenzionale, salvia bio, uovo pastorizzato bio, formaggio Edamer convenzionale, Parmigiano Reggiano 18 mesi dop, finocchi freschi bio, olio extravergine di oliva, arance bio.
- Nel menu è indicato "ravioli di magro olio e salvia" invece è utilizzato il burro. Difatti la cuoca dichiara di avere sempre preparato il condimento impiegando il burro e non l'olio.
- Nella produzione della frittata con il formaggio la cuoca riferisce di avere inserito anche 3126g di Edamer, pur non essendo indicata tale tipologia di formaggio nel ricettario. In ogni caso l'aggiunta supplementare di formaggio è da considerare come miglioria della produzione.
- In frigorifero una confezione di burro da 1kg con l'incarto che è sporco di sangue, pulito dalla cuoca.

Rilevamenti temperature

- | | |
|-----------------------------------|------|
| - Ravioli di magro burro e salvia | 70°C |
| - Frittata al formaggio | 78°C |

- Finocchi in insalata

9°C

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Il primo piatto risulta ben condito e di buona qualità merceologica i ravioli di magro; numerose sono state le richieste dei bis.
- Il rotolo di frittata è stato gradito da oltre il 50% dei bambini. L'alimento appare visivamente appetitoso per la presenza di abbondante farcitura di 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.

IISG srl - Area Food

Rocchina Maddaluno