

## **Comune di CORNAREDO**

### **Intervento di controllo di conformità del 15 ottobre 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**

- All'arrivo è presente la cuoca, che inizia la propria giornata lavorativa alle ore 7.00. Dalle ore 10.30 la cuoca è affiancata da un'addetta mensa per il porzionamento delle preparazioni del menu e per il lavaggio delle stoviglie e attrezzature.

##### **Stato igienico**

- Non si segnalano delle criticità inerenti lo stato igienico della struttura e delle attrezzature.

##### **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.
- Il vetro della finestra della cucina presenta una crepa nella parte superiore.
- Il pannello di copertura della bocchetta antincendio, nel locale dove è posizionato il congelatore a pozzetto, risulta rotto e le parti laterali presentano nastro adesivo perché staccate dalla parete.

##### **Menu e derrate alimentari**

- Il menu previsto è rispettato, e destinato a 65 bambini e 14 adulti:
  - Pasta e lenticchie
  - Pomodori in insalata
  - Zucchine trifolate
  - Frutta mista (banane, pere, mele, susine)
  - Pane e marmellata per merenda
- Per la preparazione del menu del giorno, si utilizzano le seguenti materie prime: pasta bio, olio extra vergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano dop stagionatura superiore a 18 mesi, carote

fresche bio, lenticchie secche bio, pomodori bio, cipolle fresche bio, zucchine bio surgelate, pane comune, marmellata convenzionale, frutta bio.

- Per la preparazione del contorno odierno sono stati impiegati 10kg di zucchine bio surgelate. Considerando le grammature indicate nel ricettario, di 70g per i bambini e 150g per gli adulti, il peso di zucchine necessarie per la produzione è di 6.65kg. Il quantitativo impiegato è di peso conforme, superiore al dovuto del 30%.
- Nel frigorifero sedano e cipolle non biologici.
- Sono presenti tortelloni di magro surgelati da destinare ai bambini, mentre da menu previsti tortellini. Si richiede la fornitura di pasta di pezzatura adeguata alla fascia di età dei bambini considerati.
- Sono state sostituite le confezioni monodose dei corn flakes da destinare ai bambini con confezioni formato famiglia da 400g.

#### **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.

### **SCUOLA DELL'INFANZIA MAZZINI**

#### **Organizzazione del servizio e organico**

- Presenti una cuoca e due operatrici per la somministrazione di 134 pasti complessivi, di cui 121 bambini e 13 adulti.

#### **Stato igienico**

- Lo stato igienico è da ritenersi più che sufficiente, in relazione alle operazioni in corso.

#### **Strutture e attrezzature**

Le anomalie strutturali e delle attrezzature, non ancora risolte, sono elencate di seguito:

- Il bollitore N 04107 perde acqua durante l'esercizio.
- Il forno a vapore è sprovvisto di cappa aspirante; assente anche il tubo di innesto alla cappa esistente, necessario per l'aspirazione dei vapori.

#### **Modalità operative**

- La produzione dei pasti e le modalità operative risultano corrette.

### **Menu e derrate alimentari**

- Il menu previsto è rispettato:
  - Crema di verdure e legumi con farro
  - Arrosto di vitello
  - Fagiolini al vapore
  - Pere
  - Pane e cioccolato
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: minestrone bio surgelato, fagioli cannellini secchi bio, lenticchie secche bio, farro perlato secco bio, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano dop stagionatura superiore a 18 mesi, noce di vitello convenzionale, fagiolini bio surgelati, pere bio, pane convenzionale, cioccolato convenzionale.
- Per la preparazione dell'arrosto di vitello sono stati utilizzati 14kg di sottospalla di vitello. Nel ricettario non è indicata la ricetta dell'arrosto di vitello ma di manzo, al quale si fa riferimento per le porzioni; in base alla ricetta sopra menzionata occorrono 90g di carne per i bambini e 130 per gli adulti. Considerando il numero di utenti, detratti di 10 per diete etico religiose, sono necessari 11.5kg di carne. La carne utilizzata è di peso adeguato al numero di utenti.
- Nel frigorifero prezzemolo convenzionale anziché bio.

### **Valutazione delle temperature dei pasti**

- |  |      |
|--|------|
| - Crema di verdure e legumi con farro: | 88°C |
| - Arrosto di vitello:                  | 63°C |
| - Fagiolini al vapore:                 | 71°C |

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

### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

Il primo e il secondo risultano molto graditi; quasi l'80% ha consumato integralmente i due alimenti, e una parte ha comunque effettuato l'assaggio. I fagiolini sono poco graditi, come d'altronde è noto per gran parte dei contorni; dalla verifica sensoriale l'alimento, nonostante non sia stato apprezzato dai bambini, risulta molto gustoso.

### **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 335 pasti di cui 306 bambini e 29 adulti.

### **Stato igienico**

- Lo stato igienico di locali e attrezzature è sufficiente, sia nei locali prettamente di produzione, sia per le aree destinate al consumo del pasto.

### **Strutture e attrezzature**

Il congelatore a pozzetto, usurato, è stato sostituito.

È stato fornito un mantenitore termico, tenuto in cucina, dove inserire le gastronorm con le preparazioni.

Di seguito si segnalano le anomalie ancora non risolte:

- 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.
- Presenza di 4 zanzariere rotte e 1 mancante in area refettorio.

### **Modalità operative**

- La distribuzione avviene mediante l'impiego di piatti e bicchieri in materiale compostabile. I CAM ristorazione, che contemplano azioni volte alla sostenibilità ambientale, considerano l'impiego del materiale monouso soltanto in forma emergenziale, e in caso di malfunzionamento della macchina lavastoviglie.
- Durante la somministrazione mancano le posate per circa 40 utenti; lavaggio che viene effettuato al momento. La cuoca riferisce l'integrazione periodica delle posate, che mancano perché occasionalmente buttate in fase di sparecchiatura da parte dei bambini.
- Al self-service, a temperatura ambiente, riscontro di una gastronorm contenente arrosto di vitello che è stata dimenticata dalle operatrici sul piano di lavoro sottostante la linea.
- Al self-service per movimentare le gastronorm calde sono impiegate presine in cotone. Alla cuoca riferita l'eliminazione in quanto fonte di batteri e sporco.

### **Menu e derrate alimentari**

- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: minestrone bio surgelato, fagioli cannellini secchi bio, lenticchie secche bio, farro perlato secco bio, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano dop stagionatura superiore a 18 mesi, noce di vitello convenzionale, fagiolini bio surgelati, mele bio.
- Per la realizzazione del secondo piatto sono stati utilizzati 34kg di noce di vitello convenzionale per 322 utenti su 335 (13 non consumano la carne). Il quantitativo di carne impiegato per la produzione è di 36kg; mancano 2kg in base al numero di utenti.
- Per la preparazione dei bocconcini di tacchino impanati, previsti per giovedì 17, sono stati consegnati 30.6kg di fesa di tacchino nazionale. Considerando le grammature di carne stabilite dall'allegato 03, per un numero presunto di utenti come quello odierno (306 adulti e 29 bambini) occorre un quantitativo di carne di peso identico.
- Nel frigorifero per prodotti orticoli riscontro di cipolle non biologiche.

### **Rilevamenti delle temperature dei pasti**

- |  |      |
|--|------|
| - Crema di verdure e legumi con farro: | 83°C |
| - Arrosto di vitello:                  | 62°C |
| - Fagiolini al vapore:                 | 62°C |

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

### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

Il primo piatto e il secondo risultano molto graditi dall'utenza, che richiede anche numerosi bis. Un consumo apprezzabile anche per il contorno, consumato dal 50% degli utenti.

### **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 MURATORI**

### **Organizzazione del servizio e organico**

- Sono presenti per il servizio 2 operatrici per la somministrazione di 27 pasti.
- Le modalità operative monitorate risultano corrette.

### **Stato igienico**

- Lo stato igienico è da ritenersi sufficiente, in relazione alle operazioni in corso

### **Strutture e attrezzature**

- Si segnala una perdita dal sifone del lavello in sala lavaggio.
- Il meccanismo di apertura/chiusura della macchina lavastoviglie non è correttamente funzionante; la stessa si apre e si chiude con difficoltà.
- Il display del banco self service N1847 MT 4301, risulta non funzionante.
- Assenza di retine antinsetti.

### **Modalità operative**

- La distribuzione avviene mediante l'impiego di piatti in materiale compostabile. Così come indicato per gli altri terminali l'uso di stoviglie monouso, in presenza di lavastoviglie funzionante, non è giustificato.

### **Valutazione delle temperature dei pasti**

- |  |      |
|--|------|
| • Crema di verdure e legumi con farro: | 67°C |
| • Arrosto di vitello:                  | 68°C |
| • Fagiolini al vapore:                 | 71°C |

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

### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

Il menu odierno è stato molto apprezzato, ad eccezione dei fagiolini.

### **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*