

## **Comune di CORNAREDO**

### **Intervento di controllo di conformità del 17 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:

#### **CENTRO DIURNO MELOGRANO**

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

- Non si rilevano criticità riguardo l'organizzazione del servizio e l'organico.
- Sono presenti la cuoca, un'aiuto cuoca e una operatrice che si occupa del lavaggio delle stoviglie e del materiale impiegato per la produzione.

##### **Stato igienico**

- Le condizioni igieniche generali risultano nel complesso sufficienti, tenendo conto delle operazioni in corso.
- Si segnalano retine antinsetti sporche apposte alle finestre della cucina.

##### **Strutture e attrezzature**

Le criticità evidenziate nelle precedenti relazioni non sono state ancora sanate:

- Il bollitore N 08923 che perde acqua durante l'impiego.
- Lo sterilizza coltelli a raggi UV e lo sterilizza coltelli ad acqua che risultano entrambi non funzionanti.
- Alcune piastrelle della pavimentazione rotte.
- La porta di accesso, con la retina alla stessa collocata, presentano uno stato di manutenzione trascurato.

##### **Modalità operative**

- Non si evidenziano delle modalità operative improprie.

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

- Il menu per i dipendenti e gli utenti del centro diurno prevede le seguenti preparazioni:
  - Pasta e patate/gnocchi di patate al pomodoro
  - Crocchette di spinaci e ricotta/bocconcini di tacchino impanati
  - Spinaci all'agro/insalata mista

- Frutta mista
- Torta allo yogurt
- Nella preparazione delle crocchette di spinaci e ricotta non è stata impiegata la ricotta perché non consegnata dal fornitore; gli spinaci all'agro sono stati tramutati in spinaci all'olio perché preparazione maggiormente gradita dall'utenza, in base a quanto riferito dalla cuoca.
- Per il menu odierno sono stati impiegati i seguenti prodotti: pasta bio, patate fresche bio, gnocchi di patate convenzionali, pomodori pelati bio, cipolle bio, sedano bio, carote bio, spinaci bio, misto d'uovo pastorizzato bio, tacchino convenzionale, pane grattugiato convenzionale, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano dop, frutta fresca bio, farina 0 bio, yogurt bio.
- In cella ortofrutta i limoni e le arance non presentano etichetta, e presso la cucina non sono stati conservati i relativi ddt. Il prezzemolo non proviene da agricoltura biologica.
- Nella dispensa vi sono, di provenienza non biologica, 10 kg di pasta formato capelli di angelo e circa 4kg di pasta integrale non bio.
- Presenza di preparato per brodo contenente olio di palma; ingrediente non previsto dalle tabelle merceologiche, ma che viene impiegato per insaporire le preparazioni destinate agli utenti del centro diurno e domiciliari. Non conformi anche gli gnocchi di patate perché non rispettano le caratteristiche previste dal capitolato (additivi e contenuto di patate inferiore).

### **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 COLOMBO**

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

- Al momento della visita ispettiva sono presenti una cuoca e due operatrici. La preparazione e la somministrazione dei pasti è destinata a 101 bambini e 14 adulti della scuola d'infanzia alle ore 12.00; per 150 utenti della scuola secondaria Muratori la distribuzione del pasto avverrà dalle ore 13.30 in poi.

### **Stato igienico**

- Uno strato di polvere è visibile sulla cappa.

### **Strutture e attrezzature**

Le segnalazioni di seguito riportate risultano ancora irrisolte:

- Presenza di una piastra ossidata ai lati dei fuochi di cottura, coperta mediante fogli di carta stagnola. Attrezzatura non impiegata che dovrebbe essere smaltita.
- Un ceppo con la struttura in legno e il ripiano in teflon utilizzata come appoggio di piccoli utensili; attrezzatura non impiegata che dovrebbe essere smaltita.
- 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 con crema di zucchine
  - Bocconcini di tacchino impanati
  - Pomodori in insalata
  - Yogurt
  - Focaccia
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: pasta bio, zucchine surgelate bio, olio extravergine di oliva bio, misto d'uovo pastorizzato bio, tacchino convenzionale, pane grattugiato convenzionale, pomodori bio, Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura, yogurt bio, focaccia convenzionale.
- Per la preparazione dei bocconcini di tacchino sono stati impiegati 24kg di carne; nel ricettario non è menzionata questa tipologia di alimento ma, per similitudine, si assume di riferimento la cotoletta di pollo. In base alle grammature, rispettivamente di 70g di carne per i bambini della scuola d'infanzia e 120g per gli utenti della scuola secondaria e gli adulti, il peso di tacchino previsto è di 25.5kg (dal numero di utenti complessivo sono stati detratti 10 utenti con dieta che non prevede il consumo di carne). Per la preparazione mancano 1.5kg di carne.
- Per la preparazione della pasta con la crema di zucchine, facendo riferimento al risotto con le zucchine, sono stati usati 10kg di zucchine bio surgelate. Le grammature previste relativamente alle zucchine sono di 30g per i bambini e 50g per gli adulti, di conseguenza il peso necessario è di 11kg; manca 1kg di zucchine.
- Per la preparazione della pasta al ragù per i giorni successivi è stato consegnato un quantitativo di 10kg di bovino adulto bio sottospalla. In considerazione delle grammature previste dal ricettario (20g per i bambini e 30 per gli adulti), e ipotizzando un numero di utenti pari a quello odierno, la carne necessaria per la produzione è 7kg.

### **Rilevamenti temperature**

- Pasta con crema di zucchine 82°C
- Bocconcini di tacchino impanati 64°C
- Pomodori in insalata 12°C

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

### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

- Pasta con crema alle zucchine mediamente gradita dai bambini. Da una valutazione sensoriale si esprime giudizio scarso perché il sapore delle zucchine è poco esaltato e, nel complesso, la pasta risulta poco gustosa. Per la prossima volta che è prevista la pasta con le zucchine è stato concordato con la cuoca di tritare le zucchine in forno, e aggiungere un quantitativo maggiore di condimenti.
- I bocconcini di tacchino impanati e i pomodori sono stati consumati dalla maggior parte dei bambini.

### **Documentazione**

- Presente il piano di autocontrollo igienico come previsto dalla normativa vigente.
- Le registrazioni previste dal manuale di autocontrollo sono state correttamente compilate.
- Le rintracciabilità delle derrate per la preparazione del giorno, e dei due giorni antecedenti, sono state conservate correttamente.

## **SCUOLA PRIMARIA VIA VOLTA SAN PIETRO ALL'OLMO**

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

- Al momento della visita ispettiva sono presenti la cuoca, la direttrice e due operatrici al self service, impegnate nella distribuzione del pasto; in cucina una operatrice che effettua il lavaggio e l'aiutocuoca che integra le preparazioni al self service e si occupa della cottura della pasta.

### **Stato igienico**

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

### **Strutture e attrezzature**

- La porta di accesso al deposito prodotti detergenti è rotta e gli stipiti intorno al telaio sono assenti.
- La porta che accede alla dispensa è particolarmente ossidata nella parte terminale inferiore.

- Anta scorrevole del pensile N 07063 non imperniata alla struttura, di difficile scorrimento.
- Retine antinsetti danneggiate in più punti.

### **Modalità operative**

- Una operatrice effettua operazioni di pulizia (insapona un carrello neutro) in vicinanza di una pentola con la pasta in cottura, e di una pentola contenente la crema di zucchini. Si ricorda che non è concessa l'esecuzione delle pulizie in fase di preparazione dei pasti.
- L'aiutocuoca scola la pasta per due diete leggere nello scolapasta tenuto a diretto contatto della vasca di lavaggio dei piatti, con un recipiente colmo di detergente ai bordi della vasca stessa.
- 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 con crema di zucchini
  - Bocconcini di tacchino impanati
  - Pomodori e insalata
  - Yogurt all'albicocca
- La cuoca riferisce di avere preparato il contorno a base di pomodori e insalata perché una parte dei pomodori risultava alterata in fase di lavorazione e, pertanto, non sufficiente per espletare l'intero servizio.
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: pasta bio, zucchini surgelate bio e fresche bio, olio extravergine di oliva bio, misto d'uovo pastorizzato bio, tacchino convenzionale, pane grattugiato convenzionale, pomodori bio, insalata Milano bio, Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura, yogurt bio.
- Per la realizzazione del secondo del giorno sono stati impiegati 24kg di carne di tacchino per 200 bambini (su 210) che effettivamente mangiano la carne, e 15 adulti. Il peso necessario di carne, in base alle grammature indicate nel ricettario per la cotoletta di pollo (assunta come riferimento mancando la ricetta della cotoletta di tacchino), è di 90g per i bambini e 120g per gli adulti. Effettuando i conteggi della carne risulta un peso di 19.8kg. La carne impiegata è di peso più che sufficiente per completare il servizio.
- Per la preparazione della crema di zucchini sono stati utilizzati 10kg di zucchini bio surgelate e 2kg di prodotto bio fresco. Il peso occorrente per la realizzazione dell'alimento destinato a 211 utenti e 15 adulti, è di 9.2kg.

- Per la realizzazione del ragù previsto nel menu dei giorni seguenti sono stati consegnati 12kg di polpa sottospalla di bovino bio; la cuoca asserisce di aggiungere anche 2.5kg di carne di vitello convenzionale, avanzata dalla preparazione dell'arrosto. La carne necessaria per la produzione, ipotizzando un numero di utenti equivalente a quello della giornata in essere, è di 4.7kg. La carne presente è di peso notevolmente superiore al necessario (circa 10kg in più).
- Nel surgelatore a pozzetto riscontro di una confezione di pizza no glutine del peso di 350g scaduta in data 12 ottobre. L'alimento, consegnato alla cuoca, è stato buttato.

#### **Rilevamenti temperature**

- |                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| - Pasta con crema di zucchini     | 88°C |
| - Bocconcini di tacchino impanati | 73°C |
| - Pomodori e insalata verde       | 13°C |

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

#### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

Il pasto è stato gradito dalla maggior parte dei bambini; la pasta risulta molto gustosa così come i bocconcini di tacchino. L'insalata Milano è stata tagliata finemente e questa modalità attenua il sapore amarognolo tipico della varietà di insalata indicata; di conseguenza un numero considerevole di bambini che solitamente non gradisce i contorni, ha mangiato l'alimento (oltre il 60%).

#### **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*