

Comune di CORNAREDO

Intervento di controllo di conformità del 25 marzo 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:

ASILO NIDO IMBRIANI

Organizzazione del servizio e organico

- Presenti presso la cucina la cuoca, assunta a 5 ore + 0.5 ore di straordinario, e l'aiutocuoca a 4.5 ore per un totale di 10 ore di lavoro al giorno rispetto a 11 ore, come indicato nell'offerta tecnica Vivenda. La cuoca si occupa della preparazione dei pasti; l'aiutocuoca aiuta nel porzionamento dei pasti, nel lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature, nonché nel riordino della cucina.

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 è stata sostituita.
- Il vetro della finestra della cucina, dove era presente una crepa, è stato cambiato.
- 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.
- La lampada a raggi uv, collocata sul soffitto in prossimità della porta di scarico per i fornitori, non è funzionante. La cuoca riferisce avere comunicato tale anomalia.

Menu e derrate alimentari

- La preparazione è destinata a 73 bambini e 14 adulti.
- Il menu del giorno prevede i seguenti alimenti:
 - Pasta al pomodoro
 - Bocconcini di tacchino in umido
 - Carote al vapore
 - Frutta mista
 - The e crackers

- Per la preparazione del menu del giorno, si utilizzano le seguenti materie prime: pasta bio, olio extra vergine di oliva bio, pomodori pelati bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi di stagionatura, fesa di tacchino bio, farina 00 bio, carote surgelate bio, frutta mista bio, the deteinato (le operatrici provvedono alla preparazione della bevanda al pomeriggio), crackers bio.
- Per la preparazione dei bocconcini di tacchino, marca Fileni con scadenza 7 aprile, sono stati impiegati 6.2kg di fesa di tacchino, come si evince dal conteggio dei pesi indicati sulle etichette della carne. Considerando le grammature stabilite nell'allegato 03, di 50g per i bambini, e di 120g per gli adulti, il peso di carne necessario per la preparazione del giorno è di 5.3kg. La carne utilizzata, di 6.2kg, è pertanto congrua al numero di utenti.
- Risultano non conformi all'offerta tecnica: le uova bio pastorizzate non locali (produzione Emilia Romagna), le patate non DOP.
- Non risultano conformi ai CAM: 12 confezioni x 300g di pastina formato anellini non bio.

Modalità operative

- La produzione è effettuata correttamente, rispettando la tempistica e le modalità di lavorazione.

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.

CENTRO DIURNO MELOGRANO

Organizzazione del servizio e organico

- Non si rilevano criticità riguardo l'organizzazione del servizio e l'organico.
- Presenti la cuoca impegnata nella produzione, ed una operatrice che durante l'audit si occupa dell'allestimento della sala da pranzo.

Stato igienico

- Le condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature risultano più che sufficienti.

Strutture e attrezzature

- Si richiede la fornitura di brocche per l'acqua per consentire la sostituzione di quelle rovinate.
Le criticità elencate di seguito non sono state ancora risolte:
- Il bollitore N 08923 che perde acqua durante l'impiego.
- Il punto di sanificazione mani non è in uso perché manca il collegamento alla rete idrica.

- Lo sterilizza coltelli a raggi UV e lo sterilizza coltelli ad acqua entrambi non sono funzionanti. Relativamente a queste attrezzature, si ritiene non essere indispensabili in quanto sufficiente la sanificazione chimica con prodotti ad azione disinfettante.
- Alcune piastrelle della pavimentazione e delle pareti risultano sbeccate o con crepe.

Modalità operative

- Per la preparazione del primo destinato agli utenti della scuola secondaria la cuoca ha lessato il farro e poi ne ha effettuato l'abbattimento. Il capitolato prevede che i primi piatti siano prodotti in maniera espressa e non contempla la refrigerazione rapida di temperatura; indicazioni riferite alla cuoca.
- La carta forno è tenuta in cucina, non adeguatamente protetta da contaminazione crociata (in vicinanza di imballaggi). Richiesto di tenere i fogli di carta in una gastronomia con coperchio.
- Il pasto test è preparato e tenuto in frigorifero.
- Il monitoraggio delle temperature delle celle e dei frigoriferi è effettuato con frequenza quotidiana.

Menu e derrate alimentari

- La preparazione del giorno è destinata a 38 utenti che mangiano in loco (utenti del centro diurno, dipendenti, studenti della scuola secondaria Muratori) e 14 utenti assistiti a domicilio.
- Il menu per i dipendenti e gli utenti del centro diurno ed esterni prevede le preparazioni di seguito riportate:
 - Passato di verdure con crostini/pasta aglio e olio
 - Involtini di prosciutto e formaggio/lonza impanata
 - Finocchi lessi/insalata mista
 - Frutta mista
- Per gli utenti della scuola secondaria Curiel è previsto il seguente menu: crema di verdure con farro, arrosto di lonza, patate al forno, banana.
- Per il menu odierno sono stati impiegati i seguenti prodotti: pasta bio, minestrone bio surgelato, prosciutto cotto bio, formaggio Edamer, filone di lonza bio, pane grattugiato bio, finocchi surgelati bio, insalata Milano bio, radicchio bio, Parmigiano Reggiano bio stagionatura superiore a 24 mesi, olio extravergine di oliva bio, frutta fresca bio, crostini e pane bio. Per gli utenti della scuola secondaria impiego di minestrone bio, farro bio, filone di lonza bio, patate fresche bio, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio stagionatura superiore a 24 mesi, banana bio.
- La cuoca ha dichiarato di avere utilizzato un filone di suino del peso di 4.5kg per la preparazione destinata a 43 utenti. Il peso medio a crudo della carne è di 105g a porzione, conforme ai 100g previsti dalle tabelle delle grammature.
- Non conformi al capitolato i filetti di halibut surgelati per la presenza di additivi chimici (stabilizzanti e correttori di acidità), e pescati in mare con zona FAO 21 (anziché 27 o 37). Non conformi, altresì,

i filetti di platessa surgelati per la presenza di sale e antiossidanti.

- Non conformi all'offerta tecnica: 25kg di pasta formato filini non bio, 3kg di mozzarella in filone non bio e non locale (produzione Germania), le patate non DOP.

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 due operatrici per la somministrazione di 129 pasti complessivi, di cui 116 bambini e 13 adulti. Il numero delle operatrici non è conforme a quanto dichiarato in offerta tecnica, che prevede la presenza di 3 operatrici di cui una indicata come responsabile diete.

Stato igienico

- Lo stato igienico è più che soddisfacente sia per la struttura, sia per le attrezzature.

Strutture e attrezzature

- Il bollitore N 04107 perde acqua durante l'esercizio.
- Il pedale per l'apertura del coperchio del contenitore per la raccolta dei rifiuti organici non è funzionante.

Modalità operative

- La produzione dei pasti e le modalità operative risultano corrette.
- La somministrazione del pasto avviene con due carrelli neutri; la cuoca effettua il porzionamento da sola, mentre nella distribuzione è coadiuvata dalle insegnanti. Manca un'addetta rispetto al numero stabilito dall'offerta tecnica, come indicato a proposito dell'organico.

Menu e derrate alimentari

- Il menu previsto per la giornata è rispettato e costituito dalle seguenti preparazioni:
 - Crema di verdure con farro
 - Arrosto di lonza
 - Patate al forno
 - Banana
 - Crackers e succo di frutta per merenda

- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti materie prime: minestrone di verdure surgelato bio, farro bio, filone di suino bio, patate bio surgelate, Parmigiano Reggiano bio con stagionatura 24 mesi, olio extravergine di oliva bio. Per fine pasto banana bio, per merenda crackers bio e succo di frutta bio.
- Per i bambini con diete etico religiose e per i vegetariani, è stato preparato polpettone di verdure con mozzarella al posto dell'arrosto di lonza. Relativamente a questa preparazione, alla cuoca indicato di non inserire mai la mozzarella come ingrediente, ma esclusivamente il Parmigiano Reggiano e formaggi che con la cottura non filano, in quanto potrebbe risultare pericoloso per il consumo da parte dei bambini.
- Per la produzione odierna, destinata a 106 bambini (numero complessivo detratto di 10 utenti che non consumano la carne) e 13 adulti sono stati utilizzati 11kg di filone di suino bio. Considerando porzioni di carne di 80g per i bambini e 100g per gli adulti, come indicato nelle tabelle delle grammature, il quantitativo di carne necessario per la produzione è di 10kg. La carne impiegata è di peso congruo al numero di utenti.
- Risultano non conformi all'offerta tecnica l'uovo pastorizzato bio non locali, i biscotti secchi non locali (produzione Veneto), le patate fresche non DOP.

Valutazione delle temperature dei pasti

- | | |
|-------------------------------|------|
| - Crema di verdure con farro: | 88°C |
| - Arrosto di lonza: | 76°C |
| - Patate al forno: | 77°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- La crema di verdure con farro ha consistenza tipica, e il farro cottura adeguata. La preparazione è stata molto gradita dai bambini che hanno richiesto anche diversi bis.
- L'arrosto per i bambini è stato tagliato a pezzetti; gli adulti, invece, ricevono fette intere. La consistenza dell'arrosto risulta piuttosto asciutta e difficile da masticare. Il giudizio della valutazione sensoriale è appena sufficiente.
- Il polpettone di verdure per le diete no carne ha consistenza tipica e sapore equilibrato. La mozzarella che è stata inserita come ingrediente si è sciolta e fila. Alla cuoca è stato indicato di distribuire porzioni togliendo la parte contenente la mozzarella per evitare problematiche di soffocamento. L'alimento risulta comunque gustoso.
- Le patate al forno risultano secche e poco invitanti. Presso la struttura è presente il pelapatate, ragione per la quale è opportuno utilizzare, e favorire il consumo di ingredienti freschi. L'impiego dei prodotti surgelati deve avvenire in casi sporadici o per emergenza.

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 la cuoca e l'aiutocuoca; per la somministrazione vi sono 4 operatrici. L'organico corrisponde a quanto indicato nell'offerta tecnica. Il numero di utenti del giorno è di 307 bambini e 29 adulti.

Stato igienico

- Lo stato igienico dei locali di produzione e magazzino, e delle aree destinate al consumo del pasto è adeguato.

Strutture e attrezzature

Di seguito si segnalano le anomalie ancora non risolte:

- Alcune piastrelle della pavimentazione e delle pareti risultano scheggiate o con crepe.
- Le ante dei mobili N 04142, 04135, 05048 e 03609 risultano di difficile apertura, in quanto non correttamente imperniate alle guide.

Modalità operative

- La preparazione è effettuata correttamente; il monitoraggio delle temperature dei frigoriferi e dei pasti è svolto con frequenza quotidiana.
- Il consumo del pasto avviene in stoviglie compostabili, non essendo state ancora consegnate le stoviglie in ceramica, come previsto dal capitolato di oneri. Si sollecita la fornitura di stoviglie riutilizzabili in ceramica o melamina per evitare lo smaltimento di rifiuti, con conseguente aggravio economico e modalità che si contrappongono ai principi di ecosostenibilità ambientale.

Menu e derrate alimentari

- Il menu previsto per la giornata è rispettato e costituito dalle seguenti preparazioni:
 - Crema di verdure con farro
 - Arrosto di lonza
 - Patate al forno
 - Banana

- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti materie prime: minestrone di verdure surgelato bio, farro bio, filone di suino bio, patate bio fresche, Parmigiano Reggiano bio con stagionatura 24 mesi, olio extravergine di oliva bio. Per fine pasto banana bio.
- Per la produzione dell'arrosto di lonza la cuoca ha impiegato 33kg di carne. Dalle grammature indicate nell'allegato 03 si evincono porzioni di carne (a crudo) di 90g per i bambini e 100g per gli adulti, di conseguenza 29.5kg di carne utili alla preparazione (detratti 12 utenti che non consumano la carne). Il quantitativo di carne impiegata è adeguato al numero di utenti.
- Per i bambini che non mangiano la carne è distribuito hamburger di ceci (da hamburger surgelato). Questa preparazione, come già indicato in precedenza, non è gradita dai bambini.
- Risultano non conformi all'offerta tecnica: uovo bio pastorizzato non locale, 5kg di pane grattugiato convenzionale anziché bio, le patate non DOP.

Valutazione delle temperature dei pasti

- | | |
|-------------------------------|------|
| - Crema di verdure con farro: | 78°C |
| - Arrosto di lonza: | 62°C |
| - Patate al forno: | 61°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- La crema di verdure con farro ha consistenza tipica, e il farro cottura adeguata. La preparazione è stata molto gradita dai bambini che hanno richiesto anche diversi bis.
- L'arrosto di lonza ha consistenza morbida, sapore equilibrato degli aromi, aspetto tipico, fette che non si disfano in fase di distribuzione. La preparazione è stata molto apprezzata e al termine del servizio, dopo avere soddisfatto numerose richieste di bis, non è avanzata neppure una fetta di arrosto.
- Le patate risultano morbide all'interno e croccanti all'esterno, con aggiunta equilibrata di condimenti. La quasi totalità dei bambini ha consumato l'alimento.

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 (sopralluogo svolto in data 26.03.2025)

Organizzazione del servizio e organico

- Sono presenti 2 addette per distribuire 29 pasti bambini e 2 adulti.

Stato igienico

- Lo stato igienico dei locali è adeguato.

Strutture e attrezzature

- Uno strato di ghiaccio all'interno del congelatore a pozzetto contenente materie prime per la cucina.

Modalità operative

- All'arrivo si riscontra la presenza di alcune porzioni di prosciutto cotto e di pizza in piatti tenuti a temperatura ambiente sul davanzale della finestra attigua alla vasca di lavaggio (locale sul retro del self service), mentre una delle operatrici svolge il lavaggio del materiale utilizzato per il servizio. Le operatrici dichiarano avere terminato la distribuzione ma, al contempo, si assiste alla consegna del prosciutto cotto ai bambini che hanno fatto richiesta di bis. Si raccomanda di conservare gli alimenti avanzati all'interno delle attrezzature di mantenimento fino all'abbandono del locale di consumo da parte dell'utenza.
- Al termine del consumo del pasto, nello svolgimento delle operazioni di pulizia dei tavoli si appura che il disinfettante, prodotto a base alcolica pronto all'uso come indicato in etichetta, è diluito in acqua. L'azione disinfettante non può essere esplicata in quanto non rispettate le modalità di uso.
- Il consumo del pasto avviene in stoviglie compostabili, non essendo state ancora consegnate le stoviglie in ceramica, come previsto dal capitolato di oneri. Si sollecita la fornitura di stoviglie riutilizzabili in ceramica o melamina per evitare lo smaltimento di rifiuti, con conseguente aggravio economico e modalità che si contrappongono ai principi di ecosostenibilità ambientale.

Menu e derrate alimentari

- Il menu previsto per la giornata è rispettato e costituito dalle seguenti preparazioni:
 - Pizza
 - Prosciutto cotto
 - Insalata verde con mais

Valutazione delle temperature dei pasti

- Pizza: 78°C

- Prosciutto cotto: 8.2°C
- Insalata verde con mais: 7.1°C

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Pizza: aspetto caratteristico, consistenza morbida, farcitura disomogenea soprattutto della mozzarella. Gradimento soddisfacente.
- Prosciutto cotto: aspetto tipico, corretto grado di salatura, equilibrio delle spezie. Gradimento massimo da parte dei bambini.
- Gradimento scarso dell'insalata; alimento tipicamente poco gradito dagli 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.

IISG srl - Area Food

Rocchina Maddaluno