

## **Comune di CORNAREDO**

### **Intervento di controllo di conformità del 3 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 è soddisfacente.

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

- La zanzariera della porta che consente l'accesso dei fornitori è stata sostituita.
- 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 77 bambini e 14 adulti.
- Il menu del giorno prevede i seguenti alimenti:
  - Pizza
  - Vellutata di verdure
  - Carote al vapore
  - Frutta mista
  - Yogurt
- Per la preparazione del menu del giorno, si utilizzano le seguenti materie prime: pizza bio, minestrone di verdure bio surgelato, carote bio, patate bio, cipolle bio, olio extra vergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano convenzionale 24 mesi, pane comune bio.

- Per la preparazione delle cosce di pollo al forno per il menu di giovedì 6, consegnati 8.7kg di sovra cosce di pollo bio disossate. In considerazione delle grammature stabilite dal capitolato, di 50g per i bambini e 120g per gli adulti, il peso di carne occorrente per la produzione è di 5.5kg.
- Risultano non conformi all'offerta tecnica: il Parmigiano Reggiano che non è bio, i biscotti secchi che non sono prodotto locale (produzione Veneto), le uova bio pastorizzate non locali (produzione Emilia Romagna).

### **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.

## **SCUOLA DELL'INFANZIA COLOMBO**

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

- La preparazione del pasto è effettuata dalla cuoca, coadiuvata da un'aiutocuoca. Per la somministrazione del pasto e del riordino del refettorio e dei locali di cucina è presente un'altra operatrice che giunge presso la struttura in procinto della distribuzione del pasto. La cuoca riferisce di essere assunta per 6 ore al giorno mentre dal prospetto dell'offerta tecnica il monte ore giornaliero è di 8 ore. L'aiutocuoca ha contratto per 4 ore e l'addetta mensa per 4.5 ore. Il monte ore complessivo del personale è di 14.5 ore al giorno anziché 15 ore come previsto dall'offerta tecnica.

### **Stato igienico**

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

### **Strutture e attrezzature**

- Sono stati forniti guanti nuovi in sostituzione di quelli non sanificabili presenti in precedenza.
- Richiesta l'eliminazione di una padella piccola utilizzata per la preparazione delle diete in quanto lo strato antiaderente non è più continuo.
- Mancano per ultimare il servizio alla scuola dell'infanzia 10 piatti circa e 30 forchette. Utilizzati prodotti monouso.
- 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, è coperta con carta stagnola e il vano laterale sinistro è utilizzato per tenere condimenti e spezie. Si auspica l'asportazione delle attrezzature dismesse, di proprietà comunale.

- 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 segnalano delle non conformità.

### **Menu e derrate alimentari**

- Il servizio di ristorazione è destinato, per la data odierna, a 108 bambini e 12 adulti della scuola dell'infanzia, 142 bambini e 12 adulti della scuola secondaria.
- Il menu prevede le seguenti preparazioni:
  - Ravioli di magro burro e salvia
  - Frittata per la scuola d'infanzia/rotolo di frittata per la scuola secondaria
  - Finocchi in insalata
  - Mela
  - Yogurt per merenda scuola d'infanzia
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: ravioli ricotta e spinaci bio, burro bio, salvia bio fresca, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, formaggio Edamer, uovo pastorizzato bio, finocchi bio, pane comune bio.
- Per la preparazione della frittata/rotolo di frittata sono stati utilizzati 1.8kg di formaggio Edamer e 500g di Parmigiano Reggiano grattugiato. In base al numero di utenti e alle grammature previste dal ricettario sono occorrenti 1.6kg di Parmigiano e 2.7litri di latte. La ricetta non è stata rispettata per ingredienti e proporzioni degli stessi.
- Per la preparazione delle polpette di manzo al pomodoro per il giorno successivo sono stati consegnati 11.4kg di carne di bovino adulto. Le grammature di carne stabilite sono 60g, 70g, 80g rispettivamente per scuole d'infanzia, primarie e secondarie/adulti. Considerando un numero di utenti della scuola primaria uguale a quello odierno al quale si aggiungono 30 utenti della scuola secondaria e 14 adulti totali, la carne necessaria per la preparazione è di 10kg. Il quantitativo fornito è idoneo alla realizzazione dell'alimento per gli utenti considerati.
- Non sono conformi i seguenti prodotti: confettura extra di albicocche da 400g non bio, filetti di halibut surgelati contenenti additivi (sale, stabilizzanti E450i, E339ii, correttore di acidità E330) e provenienti dalla zona FAO 21, filetti di platessa surgelati contenenti additivi (sale e antiossidanti E331, E332), biscotti bio non locali, uovo pastorizzato bio non locale, carote surgelate convenzionali (queste ultime saranno ritirate nella giornata di mercoledì 5 marzo).

### **Rilevamenti temperature**

- Ravioli di ricotta e spinaci burro e salvia      74°C
- Frittata      79.6°C
- Finocchi in insalata      9.3°C

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

### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

- I ravioli di magro burro e salvia risultano insipidi, nonostante la presenza di un quantitativo adeguato di condimenti (burro e Parmigiano). Tale considerazione in virtù di un rapporto elevato pasta/ripieno (70% pasta/30% ripieno) e, soprattutto, di un ripieno che non ha un sapore tipico e definito. Anche le insegnanti riferiscono lamentele in merito alla gradibilità dei ravioli, che risultano di qualità peggiorata rispetto alla precedente fornitura, e che mettono in risalto come anche il gradimento da parte dei bambini sia notevolmente diminuito.
- Giudizio buono e gradimento soddisfacente per la frittata.
- Gradimento sufficiente per l'insalata di finocchi. Il taglio è avvenuto in maniera sottile e la presenza dei condimenti è adeguata.

### **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 è occupata alla somministrazione insieme a due colleghe; un'altra addetta ha funzione di "jolly" e fa la spola tra il refettorio e la cucina per ritirare le posate e lavarle per i bambini che arrivano al self service, per integrare le preparazioni al self service, per eventuali necessità che dovessero sopraggiungere. Un'altra operatrice si occupa della cottura dei ravioli e rimane in cucina per la preparazione, mentre avviene la somministrazione del pasto al self service.

### **Stato igienico**

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

### **Strutture e attrezzature**

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

- Si richiede la fornitura di un bidone per i rifiuti organici, con pedale che aziona l'apertura del coperchio, al momento sollevato manualmente.
- Come segnalato da diversi mesi, le posate sono di numero insufficiente per espletare il servizio.

### **Modalità operative**

- La mancanza di posate impone il lavaggio continuo delle stesche per permettere la fornitura ai bambini che, scaglionati, accedono al self service. La cuoca riferisce la mancanza di oltre 100 posate delle diverse tipologie.
- 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 il legno è materiale non sanificabile.
- Per il consumo del pasto sono ancora impiegate stoviglie compostabili, nonostante il capitolato preveda l'impiego di stoviglie in ceramica o melamina, ovvero stoviglie riutilizzabili. I CAM ai fini della sostenibilità ambientale (per evitare lo smaltimento di sacchi di rifiuti che vengono conferiti nella frazione indifferenziata, e uno spreco economico), prevede l'impiego di stoviglie monouso soltanto in situazioni di emergenza (es. mancanza di acqua, rottura della lavastoviglie, ecc.). Presso la cucina è presente una lavastoviglie perfettamente funzionante per fare fronte al lavaggio di stoviglie riutilizzabili. Si resta in attesa della fornitura di stoviglie non a perdere.

### **Menu e derrate alimentari**

- Il menu del giorno prevede le seguenti preparazioni:
  - Ravioli di magro burro e salvia
  - Rotolo di frittata
  - Finocchi in insalata
  - Yogurt
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: ravioli ricotta e spinaci bio, burro bio, salvia bio fresca, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, formaggio Edamer, uovo pastorizzato bio, finocchi bio, pane comune bio.
- Per la preparazione del rotolo di frittata sono stati utilizzati 1.8kg di formaggio Edamer, 18 litri di uovo e 1kg di Parmigiano Reggiano grattugiato. In base al numero di utenti e alle grammature previste dal ricettario sono occorrenti 1.09kg di Parmigiano, 15 litri di uovo, 2.1 litri di latte.
- Per la preparazione delle polpette di manzo al pomodoro previste per il giorno successivo sono stati consegnati 21kg di carne di bovino adulto bio. In base al numero di utenti e alle grammature indicate nell'allegato 03 sono necessari 17.2kg di carne, senza considerare le diete degli utenti che non consumano la carne.

- Non sono conformi i seguenti prodotti: filetti di halibut surgelati contenenti additivi (sale, stabilizzanti E450i, E339ii, correttore di acidità E330) e provenienti dalla zona FAO 21, biscotti bio non locali, uovo bio pastorizzato non locale, 1kg di pane grattugiato convenzionale, 20kg di carote surgelate convenzionali (queste ultime saranno ritirate mercoledì 5 marzo).

#### **Rilevamenti temperature**

- Ravioli di magro burro e salvia	77°C
- Rotolo di frittata	73°C
- Finocchi in insalata	9.8°C

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

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

- I ravioli di magro sono stati graditi dalla maggior parte dei bambini; alcune insegnanti evidenziano un peggioramento della qualità di tale prodotto rispetto ai ravioli distribuiti in precedenza. Difatti all'analisi sensoriale dei ravioli si esprime giudizio appena sufficiente per il sapore poco definito degli stessi e il ripieno dal gusto poco tipico, che non permette di individuare con facilità gli ingredienti presenti nello stesso.
- Giudizio buono per il rotolo di frittata, con consistenza morbida e ricca farcitura di formaggio. Gradito dalla maggior parte dei bambini.
- Giudizio sufficiente per l'insalata di finocchi; il taglio è stato effettuato finemente e il quantitativo dei condimenti è ottimale.

#### **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*