

Spett.le

Comune di Cornaredo

c.a. Dott.ssa Olga Pandolfi

prot. 41/2025

Milano, 20/02/2025

Oggetto: controdeduzioni intervento di controllo di conformità del 12/02/2025.

In merito alla relazione pervenuta alla scrivente, relativa ai rilievi emersi in occasione del controllo in oggetto, e presa buona nota della stessa, si significa quanto segue:

SCUOLA INFANZIA MAZZINI

Modalità operative

- Gli gnocchi di patate utilizzati sono Gnocchi di patate Extra biologici , con un quantitativo di patate all'80 % . L'azienda ha fornito il prodotto previsto in menù e con le caratteristiche merceologiche previste dal CSA e dalla nostra offerta tecnica . La scrivente si rende disponibile a valutare un prodotto alternativo da somministrare solo ai bambini della scuola dell'Infanzia , nel caso in cui il committente lo ritenesse opportuno . Tuttavia si evidenzia che nessun docente ha segnalato al nostro personale la problematica inerente il rischio di soffocamento.

Menù e derrate alimentari

- I prodotti ittici devono essere MSC e di provenienza di una specifica zona FAO , da tabelle merceologiche devono anche essere privi di additivi e con una percentuale di glassatura non superiore al 20% .

La disponibilità di prodotti ittici può risultare discontinua a causa dell'elevata pressione della domanda e della contrazione delle quote di cattura , legate alla gestione sostenibile delle risorse ittiche e della variabilità del pescato . Vi è un 'alta richiesta di tali prodotti nell'ambito della ristorazione collettiva e non sempre i fornitori hanno il prodotto disponibile con tutte le caratteristiche perfettamente rispondenti a quanto indicato dalle tabelle merceologiche

SCUOLA PRIMARIA IV NOVEMBRE

Strutture e attrezzature

- Le condizioni della pavimentazione e delle pareti è pregressa all'ingresso della scrivente in struttura.
- In merito alle ante scorrevoli rotte degli armadi in acciaio, confermiamo che in sede di sopralluogo coi nostri tecnici in data 30/12 , data antecedente l'apertura dell'attività della scrivente , è stata rilevata la problematica di ante rotte o comunque difettose di due armadi a Voi segnalata mediante relazione tecnica inviata il 31/01/2025
- E' volontà della scrivente rispettare quanto previsto da CSA in merito all'utilizzo di stoviglie in ceramica o melamina. Purtroppo allo stato attuale ciò non è immediatamente fattibile in quanto i vassoi in dotazione non sono idonei a supportare quel tipo di stoviglie e mancano anche i carrelli idonei al conferimento dei vassoi.
- Le posate mancanti sono state ordinate in data 10/01/2025, dopo numerosi solleciti , siamo in attesa della consegna. Abbiamo sopperito alla mancanza con l'acquisto di forchette monouso.

Menu e derrate

- Per la preparazione degli Gnocchi al ragù si segnala che la cuoca ha utilizzato 18 kg di pomodori pelati biologici e 11,5 kg di Reale di bovino adulto bio (e non 18 kg di reale come indicato nella relazione)
- Dati rilevabili anche dal registro della rintracciabilità dei prodotti inerenti la giornata del 12/02/2025.
- I prodotti ittici devono essere MSC e di provenienza di una specifica zona FAO , da tabelle merceologiche devono anche essere privi di additivi e con una percentuale di glassatura non superiore al 20% .

La disponibilità di prodotti ittici può risultare discontinua a causa dell'elevata pressione della domanda e della contrazione delle quote di cattura , legate alla gestione sostenibile delle risorse ittiche e della variabilità del pescato . Vi è un ' alta richiesta di tali prodotti nell'ambito della ristorazione collettiva e non sempre i fornitori hanno il prodotto disponibile con tutte le caratteristiche perfettamente rispondenti a quanto indicato dalle tabelle merceologiche .

Si resta a disposizione per qualsiasi ulteriore chiarimento e si porgono cordiali saluti.

Tiziana Gussoni-Tiziana

Direttore Servizi di ristorazione