



Verbale del monitoraggio svolto dal SGQ della Scuola sulla mensa gestita dalla Ditta "Pellegrini" e sulle derrate alimentari

Il giorno 24 del mese di Ottobre dell'anno 2016, verso le ore 10.15, il Gestore/Direttore di Plesso (RD nel SGQ) e il RAQ dell'Istituto "Maddalena di Canossa" svolgono a sorpresa il monitoraggio sulla mensa e sulle derrate alimentari, come pianificato dal SGQ della Scuola.

Il RAQ e il RD giungono ai locali della mensa dove trovano correttamente tutte le porte di accesso ai locali chiuse: ciò risponde a conformità di Sicurezza ed evita dispersioni di calore.

Il cuoco, che solitamente accompagna durante il monitoraggio è assente perché sta frequentando il Corso di Aggiornamento di Primo Soccorso ed è sostituito da un addetto, che è anch'esso un cuoco.

Il RAQ e il RD sono accolti da tutto il personale della cucina, che indossa correttamente la divisa e dal Direttore di Servizio, che si affianca nella Visita Ispettiva e partecipa al monitoraggio.

Il menù del giorno prevede: riso all'Inglese - prosciutto cotto naturale e spinaci al grana - frutta o, a rotazione, yogurt - budino - semplice merendina.

Le cuoche comunicano che in quest'anno scolastico si sono due alunni della Scuola Primaria celiaci e il Direttore di Servizio presenta una "tabella menù" apposita, formulata come base per questo anno scolastico e vicina al menù regolare approvato per gli altri compagni. (la tabella sarà pubblicata sul sito scolastico). La tabella aiuta anche gli addetti della cucina nel ricordo delle preparazioni ed è considerata dalla Scuola un miglioramento utile introdotto. In relazione a questa particolarità si controlla la presenza dei prodotti per alunni celiaci che le famiglie portano e sono correttamente conservati in un armadio a parte con indicazione specifica.

In cucina si vede un contenitore con la pasta bianca da poco cotta come alternativa per gli alunni che non possono o non riescono a mangiare il riso all'Inglese. Alla visione, ha buona consistenza, non è sfaldata ed è conservata coperta con una pellicola per alimenti recante data 24/10/2016. Si controlla la confezione dalla quale è stata presa: è Pasta "Arcangeli", chifferi, produzione Brescia, scadenza 5/10/2019.

A proposito di pellicole per alimenti utilizzate, si trovano in cucina due tipi di queste: una per alimenti freddi o tiepidi ed una per alimenti caldi/molto caldi. Anche questa scelta è considerata dalla Scuola un buon miglioramento per aiutare nella conservazione degli alimenti.

Presso la cucina si vede sul fuoco una grossa pentola dove sta cominciando a scaldarsi l'acqua con il brodo granulare aggiunto per poi mettere il riso del primo piatto destinato alla Scuola dell'Infanzia. Il riso sarà aggiunto circa 25 minuti prima di servirlo ai bambini. Si controlla:

- ❖ il brodo: non è oleoso anche se sta cominciando a bollire ed è sciolto. Le cuoche informano che il riso per la Scuola dell'Infanzia viene lasciato particolarmente morbido per facilitare i piccoli. In data odierna i bimbi che si fermano a pranzo sono novantasette.
- ❖ la confezione di brodo vegetale utilizzata: è brodo vegetale "Arcangeli", prodotto a Padova con olio di semi di girasole privo di olio di palma, scadenza Settembre 2019
- ❖ i sacchi di Riso "Gallo", riso parboiled, prodotto a Robbio (PV), con scadenza 8/9/2019

Si guardano e si toccano le varie superfici di cottura e di preparazione dei cibi in cucina: sono pulite con corretta divisione degli spazi per le varie procedure di preparazione (taglio, lavaggio, conservazione ecc). Anche il pavimento è pulito, c'è areazione, non ci sono odori, l'ambiente è salubre. Solo una parte di parete sul fondo cucina, anche se ha avuto un intervento recente di sistemazione, risente ancora di un po' di umidità e il RAQ chiede che si intervenga ancora durante il corrente anno scolastico al presentarsi della bella stagione o verso la fine dell'anno scolastico (vacanze pasquali o vacanze estive): l'intervento è confermato dal Direttore del Servizio e dal RD.

Sempre in cucina, si osservano gli spinaci posti nel carrello termico: alla vista sono ben cotti e integri, in gruppi di medie dimensioni vicini tra loro, di un bel colore e profumo. Si prendono le confezioni utilizzate: sono spinaci in cubi surgelati "Fruttage", prodotti a Ravenna, con scadenza Dicembre 2016.

Passando ai frigoriferi presso la cucina, il RAQ chiede indicando a campione:

- due vassoi di prosciutto cotto, già affettati per i ragazzi di tutti gli Ordini di Scuola e posti con pellicola per alimenti e data 24/10/2016. Le fette sono ordinatamente disposte e non si schiacciano tra loro per facilitare la distribuzione e la conservazione. Il prosciutto è magro.
- alcuni pezzi di prosciutto cotto avanzati e conservati nei loro involucri con data di utilizzo (24/10/2016) proprio per dare ai bambini solo le parti centrali.....il prosciutto cotto Fiocco è "Arcangeli" , prodotto a Rovigo, con scadenza 5/04/2017, senza glutine e senza polifosfati aggiunti.
- alcuni contenitori di "Mozzarella ciliegine", la cui somministrazione è prevista Giovedì 27 Ottobre 2016, prodotta a Treviso, con scadenza parte il 4/11/2016 e parte il 7/11/2016
- uno yogurt alla banana: lo yogurt "Arcangeli" è per tutti, senza glutine, prodotto in Alto Adige con scadenza 29/11/2016

Il monitoraggio prosegue nella stanza adibita al lavaggio delle stoviglie. La stanza è ordinata e pulita con l'armadio dei detersivi chiuso. Anche l'armadio dove sono conservate ordinatamente le pentole secondo le grandezze è ben pulito (al tatto si riscontra assenza di polvere, incrostazioni ecc).

Presso il magazzino delle derrate alimentari, di fronte alla cella della frutta e della verdura si osserva la coerenza nella sistemazione dei cibi che sono divisi per tipologia e organizzati per data di scadenza (davanti si trovano le confezioni che scadono prima). Si considera al tatto la pulizia presente che è molto buona e l'integrità di tutte le confezioni di alimenti. C'è ordine. A campione si ispezionano:

- una confezione di merendine, trancetto al cacao "Balconi", produzione Milano, scadenza 30/11/2016
- un budino senza glutine al cacao, prodotto a Salisburgo, con scadenza 5/01/2017
- una confezione di olio extra vergine di oliva "Salvadori" prodotto a Firenze, con scadenza 3/10/2017
- una confezione di purè di patate "Arcangeli", prodotto a Milano, con scadenza 31/10/2017
- una confezione di latte parzialmente scremato, con scadenza 14/01/2017, prodotto in Austria
- una latta di polpa di pomodoro "Arcangeli", produzione in Piacenza, scadenza 31/12/2019

Nello stesso magazzino si visionano sia il congelatore che la cella di congelazione. Il primo dispone di un termometro stabile esterno applicato che segna una temperatura di - 64,8. Anche il Direttore del Servizio "Pellegrini" comprende che tale temperatura è irrealistica e ci si accorge di alcuni pezzi di ghiaccio attaccati al filo che permette la rilevazione, i quali potrebbero aver originato l'errore. Prontamente si inserisce un termometro da cucina /alimentare nel congelatore e dopo un tempo di circa 20 minuti la temperatura segnalata dal nuovo termometro sarà - 24. Il RAQ chiede la sostituzione del termometro stabile che ha originato l'errore e questo sarà attuato in tempi brevi dalla Ditta. In questo congelatore si osservano i campioni di cibo correttamente conservati secondo normativa e riferiti a Venerdì 21 Novembre: ci sono campioni di zucchine, pizza e mozzarella dati nel menù. Si prende una confezione di bastoncini di merluzzo dell'Alaska, prodotti in Germania con scadenza 10/12/2017.

Presso la cella di congelazione, il cui termometro esterno segna - 23°, si monitora a campione una confezione di carote a rondelle, prodotte in Belgio con scadenza 1/09/2018 e una confezione di zucchine prodotte in Spagna con scadenza Agosto 2018.

Transitando verso la cella della frutta e della verdura si osserva l'acqua su bancali e a campione si prende una bottiglia di acqua "Vera" naturale (che viene servita alla Scuola dell'Infanzia), con scadenza Agosto 2017.

La cella della frutta e della verdura segna una temperatura interna di 6 gradi. All'interno ci sono cassette di mele che appaiono integre, mature e dal gradevole profumo. Sono poste su piani rialzati. Non si vede altra frutta poiché il nuovo carico arriverà nella giornata di Mercoledì 26 Ottobre 2016.

Al termine del monitoraggio che ha mostrato condizioni di conformità, ci si accorda per l'effettuazione di un corso HCCP per tutto il personale che opera nella distribuzione agli alunni di merende e pasti. In realtà gran parte del personale ha già frequentato tale corso nell'anno scolastico precedente, ma si ritiene opportuno riproporlo inglobando anche le poche unità nuove assunte del personale docente e i volontari.

Il controllo termina verso le ore 11.30

Pavia 24/10/2016

RAQ: Giovanna Mavio

RD: Francesca Arienti

Direttore del Servizio "Pellegrini": Sabina Pedroli

(copia conforme all'originale in possesso della scuola con firme e timbri di validazione)