

## **Comune di CORNAREDO**

### **Intervento di controllo di conformità del 22 settembre 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:

#### **CENTRO DIURNO MELOGRANO**

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

- Non si evidenziano problematiche riguardo l'organizzazione del servizio e l'organico.
- Al momento del sopralluogo presente la cuoca e un'addetta mensa che collabora con la cuoca nelle attività di cucina e nelle fasi complementari quali apparecchiatura, riordino della cucina e delle aree di pertinenza.

##### **Stato igienico**

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

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

Di seguito le criticità in essere:

- Il refrigeratore rapido di temperatura non è funzionante da alcuni giorni.
- Il bollitore N 08923 perde acqua durante l'impiego.
- Il punto di sanificazione mani non è uso in quanto privo di attacco alla rete idrica e di scarico.
- Alcune piastrelle della pavimentazione e delle pareti sono sbeccate o con crepe.

##### **Modalità operative**

- Le modalità operative risultano corrette e la modulistica inerente al monitoraggio delle temperature delle attrezzature e delle preparazioni è compilata correttamente.

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

- La preparazione del giorno è destinata a 22 utenti assistiti a domicilio, 11 utenti del centro diurno, 27 impiegati, 8 bambini della scuola secondaria.
- Il menu per i dipendenti e gli utenti del centro diurno ed esterni prevede le preparazioni di seguito riportate:
  - Trofie al pesto/passato di verdure con farro
  - Sformato di verdure/pollo al curry

- Zucchine gratinate/insalata verde
- Frutta mista
- Per gli utenti della scuola secondaria Curiel è prevista la somministrazione di: trofie al pesto, Provolone, zucchine gratinate, mela.
- Per il menu destinato agli utenti domiciliari e impiegati sono stati usati i seguenti prodotti: minestrone di verdure surgelato bio, farro bio, pesto alla genovese bio, Provolone Valpadana dolce, trofie fresche convenzionali, verdure surgelate bio (broccoli, carote, zucchine) per sfornato, uovo pastorizzato bio, petto di pollo bio, curry, zucchine surgelate bio Parmigiano Reggiano 24 mesi bio, insalata gentile bio, olio extravergine di oliva bio, frutta mista bio.
- Il menu destinato ai bambini della scuola secondaria Curiel rappresenta una delle opzioni del menu dei dipendenti e, pertanto, anche gli ingredienti risultano comuni.
- Per la realizzazione del pollo al curry, richiesto da 17 utenti, sono stati utilizzati 2.4kg di petto di pollo bio. Il peso medio di carne, a crudo, è di 141g per utente, conforme a quanto indicato nelle tabelle delle grammature.
- Le zucchine gratinate previste nel menu odierno sono state tramutate in zucchine trifolate per errore. Dietro segnalazione la cuoca procede ad aggiungere il pane grattugiato e il Parmigiano grattugiato, ingredienti previsti per le zucchine gratinate.
- Non conformi all'offerta tecnica Vivenda: 12kg di pasta formato filini non bio, pane grattugiato non locale, pesto alla genovese bio non refrigerato e non da agricoltura sociale, patate fresche bio non DOP, farro decorticato bio non da agricoltura sociale.

## **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**

- La preparazione del pasto è effettuata dalla cuoca, coadiuvata da un'aiutocuoca. In prossimità della somministrazione del pranzo sopraggiunge un'altra operatrice che si occupa dell'apparecchiatura e del riordino dei locali.

### **Stato igienico**

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

### **Strutture e attrezzature**

- La lavastoviglie non è funzionante da alcuni giorni.

- 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 inerenti le modalità operative ma il lavaggio delle stoviglie che avviene manualmente per i bambini della scuola dell'infanzia.

### **Menu e derrate alimentari**

- In data odierna usufruiscono del servizio di ristorazione 46 bambini e 10 insegnanti della scuola d'infanzia, 147 bambini e 12 insegnanti della scuola secondaria.
- Il menu prevede le seguenti preparazioni:
  - Trofie al pesto
  - Provolone
  - Zucchine gratinate
  - Mela
  - Gelato per merenda scuola d'infanzia
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: trofie fresche convenzionali, pesto genovese bio, Provolone Valpadana dolce, zucchine bio fresche e surgelate, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi. Pane bio locale e mela bio.
- Al posto delle zucchine gratinate la cuoca ha preparato zucchine trifolate; avendo evidenziato tale incongruità rispetto al menu previsto, la cuoca aggiunge il Parmigiano grattugiato prima della somministrazione. Per la produzione delle zucchine gratinate la cuoca dichiara di avere utilizzato 20kg di zucchine fresche bio e 5kg di zucchine surgelate bio per mancanza di prodotto fresco. In base al numero degli utenti, e alle grammature previste (a crudo 100g di zucchine per bambini infanzia e 200g per bambini secondaria e adulti) il quantitativo di zucchine necessario per la preparazione è di 38.4kg. E' stato utilizzato, pertanto, un peso inferiore di 12.4kg rispetto al dovuto.
- Per la preparazione delle trofie al pesto sono stati impiegati 3.5kg di pesto. Dal conteggio del numero degli utenti in rapporto alle grammature previste, il peso di pesto da impiegare è di 6kg; sono stati impiegati 2.5kg di meno.

- Non sono conformi i seguenti prodotti: biscotti bio non locali, uovo pastorizzato bio non locale, pesto genovese non refrigerato e non da agricoltura sociale.

#### **Rilevamenti temperature**

- |                      |       |
|----------------------|-------|
| - Trofie al pesto    | 67°C  |
| - Provolone          | 9.6°C |
| - Zucchine gratinate | 77°C  |

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

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

- Trofie al pesto: preparazione poco condita con sapore tenue di pesto, cottura della pasta ottimale. I bambini hanno gradito la preparazione.
- Provolone Valpadana dolce: formaggio con caratteristiche tipiche, dal sapore armonico e morbido. Gradimento superiore al 65% tra chi ha assaggiato e chi ha mangiato integralmente la propria porzione.
- Zucchine gratinate: aspetto e consistenza differente tra la materia prima surgelata e quella congelata, che ha perso di consistenza e si disfa facilmente. Il sapore risulta, comunque, gradevole. I bambini hanno apprezzato in minima parte.

#### **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.
- Al self service presenti 3 operatrici fisse; la cuoca e un'altra operatrice integrano le preparazioni man mano che si esauriscono ed effettuano il lavaggio delle posate, di numero insufficiente per espletare il servizio. Il numero dei pasti è aumentato per la presenza dei bambini della scuola primaria Don Sturzo progetto Montessori (circa 80 bambini in data odierna).

#### **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 poc'anzi le posate sono di numero insufficiente per espletare il servizio e, nonostante le ripetute sollecitazioni non sono state ancora integrate.

### **Modalità operative**

- La mancanza di posate impone il lavaggio continuo delle stesse 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**

- In data odierna usufruiscono del servizio di ristorazione 284 bambini e 12 insegnanti.
- Il menu prevede le seguenti preparazioni:
  - Trofie al pesto
  - Provolone
  - Zucchine gratinate
  - Mela
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: trofie fresche convenzionali, pesto genovese bio, Provolone Valpadana dolce, zucchine bio fresche, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi. Pane bio locale e mela bio.
- Al posto delle zucchine gratinate la cuoca ha preparato zucchine trifolate. Non è stato possibile aggiungere il formaggio grattugiato perché all'arrivo presso il centro di produzione era già in funzione il self service, e la somministrazione del pasto.

- Per la preparazione delle zucchine sono stati adoperati 40kg di zucchine anziché 46kg in base al numero degli utenti presenti
- Per la realizzazione delle trofie al pesto sono stati impiegati 8kg di pesto. Effettuando i conteggi in base al numero di utenti occorrono 7.5kg. Il peso è da ritenere conforme.
- Per la produzione della scaloppina di tacchino prevista per il giorno successivo sono presenti in giacenza 30kg di fesa di tacchino bio. In base al numero presunto di utenti il quantitativo occorrente per la preparazione è di 25kg.
- Non sono conformi i seguenti prodotti: biscotti bio non locali, uovo bio pastorizzato non locale, pane grattugiato bio non locale, peto genovese da agricoltura sociale.

#### **Rilevamenti temperature**

- Trofie al pesto	67°C
- Provolone	7.3°C
- Zucchine trifolate	73°C

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

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

- Le trofie al pesto risultano adeguatamente condite e la cottura della pasta è ottimale; i sapori risultano equilibrati tra di loro e si riconoscono gli ingredienti presenti, sinonimo di un prodotto di buona qualità merceologica. I bambini hanno gradito la preparazione.
- Provolone Valpadana dolce: formaggio con caratteristiche tipiche, dal sapore armonico e morbido. Gradimento superiore al 65% tra chi ha assaggiato e chi ha mangiato integralmente la propria porzione.
- Zucchine trifolate: la cottura è eccessiva ma il sapore è gustoso. Il 50% dei bambini ha apprezzato il contorno indicato.

#### **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*