

Comune di CORNAREDO

Intervento di controllo di conformità del 29 ottobre 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'aiuto cuoca a 4.5 ore per un totale di 10 ore di lavoro al giorno rispetto a 11 ore, come indicato nell'offerta tecnica della società Vivenda. La cuoca si occupa della preparazione dei pasti; l'aiuto cuoca 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, in piena attività lavorativa, risulta soddisfacente.
- Si segnala la presenza di molto calcare sulle attrezzature, sugli utensili, sui coperchi, come si può appurare dalla fotografia allegata di seguito. Si richiede intervento urgente per la verifica del corretto funzionamento della lavastoviglie, avendo notato che le stoviglie fuoriescono anche bagnate al termine del lavaggio.



Strutture e attrezzature

Le segnalazioni riportate di seguito, evidenziate da diversi mesi, sono ancora in essere. Nello specifico:

- 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.

Menu e derrate alimentari

- La preparazione è destinata a 71 bambini e 11 adulti.
- Il menu del giorno è stato rispettato e prevede i seguenti alimenti:
 - Pasta e lenticchie
 - Mozzarella ½ porzione
 - Purè di zucca e carote
 - Torta e the per merenda
- Per la preparazione del menu del giorno sono state utilizzate le seguenti materie prime: pasta bio, lenticchie bio da agricoltura sociale, olio extra vergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, mozzarella bio a filiera corta, zucca fresca bio, carote fresche bio, burro bio, latte UHT intero bio, frutta mista bio. Pane comune bio locale; per la realizzazione della torta sono state impiegate le derrate indicate di seguito: farina 0 bio, uovo pastorizzato bio, yogurt bio locale, zucchero. Per la preparazione del the utilizzate bustine di the decaffeinato.
- Sono presenti presso la struttura lenticchie bio e pasta bio da agricoltura sociale. Da offerta migliorativa non risultano DOP le patate bio fresche; i biscotti bio e l'uovo pastorizzato bio non provengono da produzione locale. Non rispettano i CAM 12kg di pastina non bio.

Modalità operative

- Durante la preparazione non sono emerse modalità operative non adeguate.

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 MAZZINI

Organizzazione del servizio e organico

- Presente una cuoca per la produzione dei pasti e 2 operatrici che si occupano della somministrazione del pasto, e del riordino generale della cucina e delle aule dove è avvenuto il pranzo. In data odierna usufruiscono del servizio ristorazione 116 bambini e 12 adulti; il rapporto

di somministrazione effettivo risulta di 1/42.6, non conforme a quanto dichiarato nell'offerta migliorativa di Vivenda di 1/36. Come da prospetto dell'offerta tecnica della società di ristorazione, di pagina 4, manca una operatrice addetta alla somministrazione in quanto ne sono presenti 3 anziché 4.

Stato igienico

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

Strutture e attrezzature

- La guarnizione di uno dei frigoriferi è rotta e al termine della mattina è arrivato il tecnico per la sostituzione.
- Il mantener termico non è funzionante. È avvenuto controllo da parte del tecnico manutentore che ha ordinato i pezzi di ricambio.
- Il tritacarne non è in uso per rottura.
- 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 distribuzione del pasto viene svolta utilizzando 2 carrelli neutri per favorire la somministrazione nelle due ali della struttura, ed evitare attese prolungate da parte dell'utenza. Durante la somministrazione del pasto la cuoca è supportata dalle insegnanti di ciascuna classe, che si offrono nella consegna del piatto ai bambini; le collaboratrici della cuoca, invece, lavorano in coppia. È opportuno evidenziare che alcune insegnanti presentano unghie lunghe laccate e che manipolano i piatti in maniera non idonea perché le dita (e di conseguenza le unghie) si trovano in prossimità diretta delle preparazioni alimentari. Si ricorda che le unghie laccate e/o ricostruite trattengono sporco e microrganismi e rendono più difficile una corretta igiene delle mani. La normativa vigente, in materia igienico-sanitaria specifica, inoltre, che chiunque manipoli alimenti o stoviglie mantenga le unghie corte, pulite e prive di smalto.

Menu e derrate alimentari

- Il menu previsto per la giornata è rispettato e costituito dalle seguenti preparazioni:
 - Polenta
 - Bruscitt
 - Carote al vapore

- Mela
- Biscotti + latte per merenda
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti materie prime: farina di mais bio, reale di b.a. bio, pomodori pelati bio, olio extravergine di oliva bio, carote bio. Pane comune locale bio, e mela bio. I biscotti previsti per merenda sono stati preparati dalla cuoca utilizzando farina 0 bio, burro bio, cacao, uovo pastorizzato bio, zucchero; il latte della merenda è bio intero fresco.
- Gli utenti che non mangiano il bruscitt hanno ricevuto lenticchie in umido, prodotte con lenticchie bio da agricoltura sociale e aggiunta di una parte minima di pomodori pelati bio.
- Per la produzione del bruscitt sono stati impiegati 13kg di reale di b.a bio. Nel ricettario non è indicata la ricetta del bruscitt, ma considerando la carne usata per la preparazione in relazione al numero di utenti, si ottiene un peso medio di 108g di carne per porzione; quantitativo sufficiente per la tipologia di utenza.
- Risultano non conformi all'offerta tecnica: l'uovo pastorizzato bio non locale, i biscotti secchi non locali (produzione Veneto), le patate fresche bio non DOP, il pesto bio non refrigerato e non da agricoltura sociale, il farro decorticato bio non da agricoltura sociale.

Valutazione delle temperature dei pasti

- Polenta	88°C
- Bruscitt	79°C
- Carote al vapore	72°C

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Polenta: cottura ottimale, consistenza cremosa, colore e sapore tipici. Gradimento medio.
- Bruscitt: cottura adeguata, carne tritata grossolanamente ma priva di grasso e di parti con nervature. Sapore e consistenza tipici. L'alimento risulta gustoso e buona parte dei bambini l'ha gradito.
- Il contorno, costituito da carote al vapore, condite con sale e olio, ha trovato un gradimento minimo da parte degli utenti. Tra i contorni le carote rappresentano la tipologia maggiormente gradita dai bambini. In questa giornata la preparazione "Bruscitt e polenta" è una combinazione che sazia parecchio; pertanto, può essere una giustificazione al gradimento minimo delle carote.

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'aiuto cuoca; per la somministrazione vi sono 4 operatrici. L'organico corrisponde a quanto indicato nell'offerta tecnica per numero e monte ore settimanale. Il numero di utenti del giorno è di 298 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:

- Non funzionante un frigorifero.
- Nel locale dispensa l'illuminazione con sensore di presenza non si attiva al passaggio dell'operatore, ma deve essere azionato manualmente (utilizzata una scopa perché la fotocellula è posta sul soffitto), e questa anomalia comporta disagio da parte delle lavoratrici.
- 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 non prevede ancora l'impiego di stoviglie in ceramica. Le posate in acciaio sono in numero notevolmente ridotto rispetto alle esigenze del servizio e per questo motivo si rende necessario il lavaggio continuo. Per fare fronte a tale emergenza sono anche disponibili posate compostabili, il cui impiego non è gradito dai bambini e dalle insegnanti.

Menu e derrate alimentari

- Il menu previsto per la giornata è rispettato e costituito dalle seguenti preparazioni:
 - Polenta
 - Bruscitt
 - Carote al vapore
 - Banana

- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti materie prime: farina di mais bio, reale di b.a. bio, olio extravergine di oliva bio, carote bio. Pane comune locale bio e banana bio.
- Gli utenti che non mangiano il bruscitt hanno ricevuto lenticchie in umido, preparate con lenticchie bio da agricoltura sociale e cipolla fresca bio.
- Risultano non conformi all'offerta tecnica: l'uovo bio pastorizzato non locale, il pesto bio non refrigerato e non da agricoltura sociale, le patate bio non DOP, il farro decorticato bio non da agricoltura sociale.

Valutazione delle temperature dei pasti

- Polenta	93°C
- Bruscitt	68°C
- Carote al vapore	72°C

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Polenta: cottura ottimale, consistenza cremosa, colore e sapore tipici. Gradimento da parte della maggior parte dei bambini.
- Bruscitt: cottura adeguata, carne tritata grossolanamente ma priva di grasso e di parti dure e con nervature. Sapore e consistenza tipica. L'alimento risulta molto gustoso anche se eccessiva la salatura che, comunque, riesce ad attenuarsi per il sapore delicato della polenta. Il gradimento da parte dei bambini è elevato e numerose sono state le richieste di bis.
- Le carote al vapore condite risultano gustose, e con una cottura adeguata. Il gradimento da parte dei bambini è di circa il 60%, tra chi ha mangiato integralmente e chi ha effettuato l'assaggio.

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