

Comune di CORNAREDO

Intervento di controllo di conformità del 2 dicembre 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

- Nel complesso lo stato igienico delle attrezzature e della struttura è più che sufficiente. Tuttavia, si segnala la presenza di macchie di calcare sulla superficie delle posate; si auspica, a riguardo, un controllo del funzionamento della lavastoviglie per verificare le condizioni di esercizio.
- Risccontro di mufte sulle guarnizioni dei frigoriferi; a tale proposito si evidenzia la sostituzione delle guarnizioni perché usurate, e si spaccano facilmente durante le fasi di pulizia.

Strutture e attrezzature

Le segnalazioni riportate di seguito 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.
- Ghiaccio sull'evaporatore del surgelatore a pozzetto. Durante il controllo è arrivato il tecnico per effettuare la manutenzione.

Menu e derrate alimentari

- La preparazione è destinata a 63 bambini e 7 adulti.
- Il menu del giorno è stato rispettato e prevede i seguenti alimenti:
 - Pasta al pomodoro
 - Bocconcini di tacchino in umido

- Carote al vapore
- Frutta mista come spuntino di metà mattina
- The e crackers per merenda
- Per la preparazione del menu del giorno, sono state utilizzate le seguenti materie prime: pasta bio, pomodori pelati bio, olio extra vergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, fesa di tacchino bio, farina tipo 0 bio, carote surgelate bio, pane comune bio locale. Frutta mista bio per il consumo di metà mattina; bustine di the deinato e crackers bio per merenda.
- Sono presenti presso la struttura lenticchie bio da agricoltura sociale e orzo bio da agricoltura sociale. Da offerta migliorativa non risultano DOP le patate bio fresche, i biscotti bio non locali, l'uovo pastorizzato bio non da produzione locale, clementine e arance bio non da agricoltura sociale. Non rispettano i CAM 10 vasetti di omogeneizzati di pollo che non sono bio.
- Per la produzione dei bocconcini di tacchino sono stati impiegati 4.5 kg di fesa di tacchino per 62 bambini e 6 adulti. Dal controllo delle tabelle dietetiche il peso di carne bianca per fascia di utenza è di 50 g per i bambini e 120 g per gli adulti, che danno origine a 3.82 kg di carne occorrente alla preparazione. La carne impiegata per la realizzazione del secondo è conforme rispetto al numero di utenti.
- Nel frigorifero presenza di 3 kg di reale di bovino adulto bio da impiegare per la realizzazione della pasta al ragù. In base al numero di utenti la quantità di carne è adeguata.

Modalità operative

- Durante la preparazione non sono emerse modalità operative critiche.

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.

CENTRO COTTURA DON STURZO

Organizzazione del servizio e organico

- L'organizzazione del servizio di cucina prevede che la cuoca si occupi della produzione generale dei pasti, avvalendosi della collaborazione di un'operatrice dedicata alla preparazione delle diete e al supporto nelle attività quotidiane di cucina.

Stato igienico

- Non si evidenziano delle non conformità.

Strutture e attrezzature

Di seguito le non conformità non ancora sanate:

- Il banco termico non funziona correttamente in quanto il ripiano sottostante per metà non scalda.
- La brasiera laterale ai forni di cottura risulta ossidata e non in funzione, ma impiegata come base di appoggio per utensili e piccoli condimenti.
- I fuochi di cottura mancano di 2 manopole per la regolazione della fiamma.
- Alcune piastrelle della pavimentazione e degli angoli delle pareti si presentano scheggiate in diversi punti.
- Il mantenitore di temperatura Mareno risulta privo di manopola di regolazione.
- Un mantenitore termico non è funzionante.
- Il banco self service N 05543 presente in refettorio non è funzionante.
- Il surgelatore installato ad un angolo del refettorio, all'interno del quale si trovano imballaggi contenenti verdure, pesce e gelati in coppetta, presenta le guarnizioni rovinate ed uno strato di ghiaccio all'interno. Le guarnizioni usurate non garantiscono più la tenuta termica e per questo si forma velocemente ghiaccio all'interno del congelatore. La cuoca dichiara che provvederà allo scongelamento nei giorni antecedenti alla chiusura per festività natalizie.



- Alle suddette non conformità si aggiunge anche una problematica inerente agli scarichi dell'acqua, che ha reso necessaria l'ispezione delle tubazioni con conseguente rottura della pavimentazione in prossimità delle vasche di lavaggio. Sulla pavimentazione sono stati posizionati pannelli in legno a copertura dei lavori in corso.



- Un bollitore non è in funzione poiché non garantisce il riscaldamento dell'acqua.

Modalità operative

- Il mantentore termico non funziona correttamente perché il ripiano inferiore non si scalda in maniera uniforme, ma comunque all'interno sono introdotte gastronorm con le preparazioni.
- I coperchi in plastica, da utilizzare per ricoprire i piatti monouso contenenti le preparazioni per le diete, sono tenuti in una gastronorm, tra fogli di carta. Richiesta l'eliminazione.
- È stato ripetutamente segnalato l'impiego di tavoli in formica collocati in refettorio, adoperati per sgocciolare le brocche per l'acqua (brocche poste sopra fogli di carta monouso). Come già evidenziato in precedenti relazioni il materiale in formica non consente una pulizia accurata della superficie in quanto ad elevata porosità e, quindi, capacità di assorbire sporco e polvere.
- A causa della mancanza di acqua calda per manutenzione sulla pavimentazione, il consumo del pasto avviene in stoviglie a perdere, tranne per le posate che sono in acciaio.

Menu e derrate alimentari

Il menu è stato rispettato e prevede le preparazioni seguenti:

- Crema di verdure con farro
- Arrosto di lonza
- Patate al forno
- Si distribuiscono banane per fine pasto; crackers e succo di frutta per merenda.
- Per gli utenti vegetariani e vegani, in numero pari a 28, è stato preparato sformato di verdure in sostituzione dell'arrosto di lonza.
- La preparazione dei pasti è destinata a 99 bambini e 10 adulti della scuola dell'infanzia; 234 bambini e 16 adulti della scuola primaria.
- Per la produzione del giorno sono state utilizzate le seguenti materie prime: minestrone di verdure bio surgelato, patate bio fresche, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, olio extravergine di oliva bio, farro bio da produzione sociale, lonza di suino bio, patate bio surgelate.
- Per la preparazione dell'arrosto di lonza sono stati impiegati 28 kg di lonza di suino bio. In base al numero di utenti, detraendo 28 persone vegetariane/vegane, la quantità di carne utilizzata è da ritenere conforme al numero di utenti.
- Le merceologie indicate da Vivenda nella propria offerta tecnica come miglione non sono tutte presenti. Di seguito i prodotti non conformi: biscotti bio non locali, uovo intero pastorizzato bio non locale, patate fresche bio non DOP, pesto alla genovese bio non refrigerato e non proveniente da agricoltura sociale, clementine e arance bio non da agricoltura sociale, lattuga bio non locale.

Documentazione

- Presente il piano di autocontrollo igienico come previsto dalla normativa vigente.
- Non si rilevano anomalie riguardo la compilazione delle schede relative all'applicazione del piano di autocontrollo igienico (HACCP).

REFETTORIO INFANZIA DON STURZO

- Sono complessivamente serviti 109 pasti, di cui 99 bambini e 10 adulti; il servizio è svolto da 3 operatrici e dalla dietista. Il rapporto addetti/utenti, di 1/27.25, è coerente a quanto indicato in offerta tecnica, di 1/37.

Rilevamenti temperature

- Crema di verdure con farro	94°C
- Arrosto di lonza	79°C
- Patate al forno	66°C

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- La crema di verdure con farro ha consistenza omogenea e vellutata, buon sapore di verdure in equilibrio tra di loro. Anche il farro ha cottura ottimale e i chicchi appaiono integri. Preparazione gradita dagli utenti.
- Arrosto di lonza: cottura ottimale della carne, intingolo cremoso e in equilibrio con la carne; preparazione molto gradita dai bambini.
- Patate al forno: consistenza molliccia per lo stazionamento in gastronomia con coperchio che hanno determinato la formazione di condensa. Giusto grado di salatura. Gradimento da parte dell'utenza.

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.

REFETTORIO PRIMARIA DON STURZO

Organizzazione del servizio e organico

- Per la somministrazione del pasto, che avviene in due turni, sono presenti 4 operatrici.

Stato igienico

- Al piano inferiore la zona di lavaggio dove avviene la sanificazione delle posate, delle brocche dell'acqua e delle gastronomie, risulta in condizioni critiche per l'odore intenso di muffa che si avverte. Le vasche di lavaggio si presentano obsolete e con formazioni di muffa sulle parti esterne. Segnalazione reiterata.

Strutture e attrezzature

- Odore di muffa nel locale di lavaggio.
- Scrostamenti diffusi lungo le pareti del locale di consumo pasti.

Modalità operative

- Si riscontra la presenza di un pennarello tra i bicchieri monouso; questi ultimi sono stati buttati.
- Al self service è presente un tavolo in formica che ha la funzione di appoggio per posate e pane. Si richiede la sostituzione con tavolo in acciaio perché il materiale di cui il tavolo è costituito non fornisce garanzia di sanificazione in quanto, per la propria struttura, trattiene lo sporco. Segnalazione che viene evidenziata da mesi senza avere attuato provvedimenti.

Rilevamenti temperature

- Crema di verdure con farro 78°C
- Arrosto di lonza 69°C
- Patate al forno 66°C

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- La crema di verdure con farro ha consistenza omogenea e vellutata, buon sapore di verdure in equilibrio tra di loro. Anche il farro ha cottura ottimale e i chicchi appaiono integri. Preparazione gradita dagli utenti.
- Arrosto di lonza: cottura ottimale della carne, intingolo cremoso e in equilibrio con la carne; preparazione molto gradita dai bambini.
- Patate al forno: consistenza molliccia per lo stazionamento in gastronomia con coperchio che hanno creato condensa. Giusto grado di salatura. Gradimento da parte dell'utenza.

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