

## **Comune di CORNAREDO**

### **Intervento di controllo di conformità del 10 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:

#### **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, anche se in piena attività lavorativa, risulta soddisfacente.

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

Le segnalazioni riportate di seguito sono ancora attive, e nello specifico:

- La lampada a raggi uv posizionata sul soffitto, segnalata nelle precedenti ispezioni come non funzionante, è stata rimossa. Si auspica una nuova installazione in quanto l'accesso alla cucina si trova in prossimità dello scarico delle materie prime.
- 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 57 bambini e 18 adulti, di cui 7 genitori.
- Il menu del giorno è stato rispettato e prevede i seguenti alimenti:
  - Lasagne alle verdure
  - Fagiolini all'olio
  - Frutta mista
  - Latte e cereali per merenda

- Per la preparazione del menu del giorno, sono state utilizzate le seguenti materie prime: pasta all'uovo bio congelata, olio extra vergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, zucchine fresche bio, carote fresche bio, cipolle fresche bio, sedano fresco bio, latte intero UHT bio, farina 00 bio, burro bio, fagiolini surgelati bio, frutta mista bio. Pane comune bio locale; latte fresco intero bio e cereali di mais bio per merenda.
- Per realizzare le lasagne sono stati impiegati 4kg di pasta fresca, 1.1kg di Parmigiano Reggiano grattugiato, 8.5 litri di latte, 600g di burro, 600g di farina. Il peso degli ingredienti dichiarato dalla cuoca è aderente al numero di utenti.
- Sono presenti presso la struttura lenticchie bio e pasta bio da agricoltura sociale. Da offerta migliorativa non risultano IGP i meloni, e le patate non sono DOC; i biscotti bio e il pane grattugiato non sono locali.
- Consegnati 7kg di tacchino bio per la produzione dei bocconcini gratinati del giorno successivo; il quantitativo di carne è di peso sufficiente per la preparazione (previsti in base al numero odierno 5kg di carne).

#### **Modalità operative**

- Durante la preparazione non sono state appurate 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**

- Presenti una cuoca e due operatrici per la somministrazione di 76 pasti complessivi, di cui 65 bambini e 11 adulti. Il rapporto di somministrazione effettivo risulta di 1/25.3, conforme a quanto dichiarato nell'offerta migliorativa di Vivenda di 1/36.

#### **Stato igienico**

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

#### **Strutture e attrezzature**

- 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 somministrazione del pasto avviene con due carrelli neutri; la cuoca effettua il porzionamento da sola, e nella distribuzione dei piatti ai bambini è coadiuvata dalle insegnanti. Le altre operatrici, lavorando in coppia non sono supportate dalle insegnanti. Manca un'addetta rispetto al numero stabilito dall'offerta tecnica, come da prospetto di pagina 7 pari a 4, ma per il numero di utenti attualmente presente le operatrici sono di numero congruo

### **Menu e derrate alimentari**

- Il menu previsto per la giornata è rispettato e costituito dalle seguenti preparazioni:
  - Risotto allo zafferano
  - Halibut impanato
  - Insalata verde
  - Mela
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti materie prime: riso parboiled bio, burro bio, zafferano bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, olio extravergine di oliva bio, halibut surgelato msc da zona FAO 27, pane grattugiato bio, insalata gentile bio. Pane comune locale bio e mela bio.
- Per la produzione dell'halibut gratinato sono stati utilizzati 5kg di pesce. In base al numero degli utenti presenti e a grammature di 80g a crudo per i bambini e di 120g a crudo per gli adulti (sottraendo 5 utenti con dieta vegetariana), il peso di pesce occorrente alla preparazione è di 6.1kg. Mancano 1.1kg rispetto a quanto dovuto in base alle tabelle dietetiche.
- Per la preparazione del risotto allo zafferano impiegati 3g di zafferano, conforme al numero di utenti.
- 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. Non corrisponde alle tabelle merceologiche l'halibut surgelato per la presenza di additivi E330/E331 e sale.

### **Valutazione delle temperature dei pasti**

- |                           |      |
|---------------------------|------|
| - Risotto allo zafferano: | 81°C |
| - Halibut gratinato:      | 65°C |
| - Insalata verde:         | 12°C |

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

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

- Risotto allo zafferano: cottura del riso ottimale, giusto grado di cremosità, colore e sapore tipici.
- Halibut gratinato: impanatura dorata, consistenza morbida. L'alimento risulta gustoso e buona parte dei bambini l'ha gradito.
- Il contorno, costituito da insalata verde è stato rifiutato in parte.

#### **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*