

## **Comune di CORNAREDO**

### **Intervento di controllo di conformità del 14 novembre 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.
- Presenti al momento del sopralluogo la cuoca intenta nelle operazioni di produzione, e una operatrice che collabora e aiuta nelle fasi di preparazione e porzionamento dei pasti da destinare agli utenti assistiti a domicilio, di allestimento dei locali di consumo pasti, nelle operazioni di sanificazione.

##### **Stato igienico**

- Le condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature risultano in generale sufficienti. Si segnala, tuttavia, il riscontro di polvere all'interno degli armadi della cucina, per i quali la cuoca riferisce di provvedere alla pulizia al termine della preparazione.
- Le operatrici indossano vestiario pulito e in buono stato.

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

Di seguito le criticità in essere, segnalate da lungo periodo:

- Il refrigeratore rapido di temperatura non è ancora funzionante.
- 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 di produzione risultano corrette ed eseguite nel rispetto delle buone modalità di preparazione. I punti critici di controllo sono monitorati, e registrati sulla modulistica di riferimento.

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

- Il menu del giorno prevede il consumo del pasto da parte di utenti assistiti a domicilio, ospiti del

centro diurno, e un numero minimo di dipendenti comunali. Usufruiscono del pasto anche 3 ragazzi della scuola media Curiel.

- Il menu per gli utenti del centro diurno, esterni e dipendenti prevede le preparazioni di seguito riportate:
  - Pasta al pesto/passato di carote e piselli con pasta
  - Halibut gratinato/involtini di prosciutto e formaggio al forno
  - Insalata mista/cavolfiori gratinati
  - Frutta mista
- Il menu dei ragazzi della scuola Curiel prevede la somministrazione di:
  - Pasta al pesto
  - Halibut gratinato
  - Insalata mista
  - Frutta
- A causa della mancanza di cavolfiore bio surgelato per soddisfare integralmente il servizio, la cuoca impiega spinaci; pertanto, disponibili durante il servizio un misto di cavolfiori e spinaci gratinati.
- Per il menu sono state usate le seguenti materie prime: pasta bio, pesto bio, carote e piselli bio surgelati, halibut surgelato FAO 27, prosciutto cotto alta qualità, formaggio Edamer convenzionale, insalata verde bio, carote fresche bio, cavolfiori surgelati bio, spinaci surgelati bio, pane grattugiato locale bio, Parmigiano Reggiano 24 mesi bio, olio extravergine di oliva bio; pane bio locale e frutta mista bio.
- Per la preparazione dell'halibut gratinato richiesto da 32 utenti sono stati impiegati 3.2kg di halibut surgelato, come dichiarato dalla cuoca. Le tabelle dietetiche per gli adulti prevedono porzioni da 120g di halibut a crudo, pari a un quantitativo totale di 3.840g di pesce. Pertanto, sono stati utilizzati 840g di prodotto in meno rispetto alla quantità prevista.
- Non conformi all'offerta tecnica Vivenda: 8kg di pasta formato filini non bio, pesto alla genovese bio non refrigerato e non da agricoltura sociale, patate fresche bio non DOP, farro decorticato bio non da agricoltura sociale, aglio bio non da produzione locale.
- Non conforme alle tabelle merceologiche l'halibut surgelato per la presenza di additivi chimici (E330, E331) e di sale, e la bresaola che non è IGP.

## **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 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 3 operatrici. L'organico non corrisponde a quanto indicato nell'offerta tecnica per numero e monte ore settimanale. Il numero di utenti del giorno è di 297 bambini e 26 adulti.

### Stato igienico

- Lo stato igienico dei locali di produzione e magazzino, e delle aree destinate al consumo del pasto è adeguato. Le operatrici indossano vestiario pulito e in buono stato.

### Strutture e attrezzature

Di seguito si segnalano le non conformità che tuttora non sono state ancora ripristinate:

- Non può essere utilizzato un mantenitore di temperatura per potenza elettrica inferiore alle necessità.
- Mancano le posate che, nonostante siano state integrate di recente, durante lo sbarazzo da parte dei bambini sono gettate nel sacco dei rifiuti.
- Il display della lavastoviglie segnala il mancato pescaggio del sale, nonostante lo stesso sia stato regolarmente caricato nella vaschetta apposita. Tale anomalia determina la formazione di una patina di calcare sulle attrezzature e sugli utensili.



- Il display del surgelatore a colonna risulta non funzionante. La temperatura rilevata tramite termometro introdotto all'interno dell'apparecchiatura è di -24°C, mentre il display indica una temperatura di -8°C. La cuoca riferisce essere intervenuto il tecnico della manutenzione, senza tuttavia risolvere il problema.
- 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 riutilizzabili che, comunque, sono state consegnate al mattino. Si resta in attesa di indicazioni relative alla messa in uso.

### **Menu e derrate alimentari**

- Il menu previsto per la giornata è rispettato e costituito dalle seguenti preparazioni:
  - Pasta al pesto
  - Halibut gratinato
  - Insalata mista
  - Clementine
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti materie prime: pasta bio, pesto bio, halibut surgelato FAO 27, pane grattugiato bio locale, insalata verde bio, carote fresche bio, Parmigiano Reggiano 24 mesi bio, olio extravergine di oliva bio; pane bio locale e clementine bio.
- Gli utenti che non mangiano il pesce ricevono tocchetti di Parmigiano Reggiano bio.
- Per la realizzazione della pasta al pesto sono stati usati 9kg di pesto biologico. In base alle tabelle delle grammature, per la tipologia di utenza occorrono 25g di pesto per i bambini e 30g per gli adulti, per un totale complessivo di 8.2kg di pesto. Il quantitativo impiegato risulta, quindi, conforme.
- 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. Non conforme alle tabelle merceologiche l'halibut surgelato per la presenza di additivi chimici (E330, E331) e sale.

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

- |                     |       |
|---------------------|-------|
| - Pasta al pesto    | 73°C  |
| - Halibut gratinato | 68°C  |
| - Insalata mista    | 9.3°C |

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

### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

- Pasta al pesto: sapore tipico, adeguato quantitativo di condimenti, gusto persistente e gradevole. Molto gradita dagli utenti, che hanno richiesto numerosi bis, esaurendo completamente la quantità preparata.
- Halibut gratinato: filetto con superficie dorata e croccante. L'interno del pesce è morbido e delicato, con sapore equilibrato tra la parte croccante e la morbidezza della polpa del pesce. La preparazione è stata particolarmente apprezzata e gradita dai bambini, che solitamente non preferiscono il pesce.
- Insalata mista: insalata verde tenera, finemente tagliata arricchita da una minima parte di carote julienne. Quantitativo minimo di condimenti che sono stati addizionati in fase di distribuzione. Gradimento sufficiente da parte dei bambini che, nonostante per lo più si siano limitati ad assaggiare la preparazione, hanno comunque mostrato interesse verso l'alimento.

### **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 SECONDARIA MURATORI**

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

- Sono presenti per il servizio 2 operatrici per la somministrazione di 27 pasti.
- Le modalità operative monitorate risultano corrette.

### **Stato igienico**

- Lo stato igienico è da ritenersi sufficiente, in relazione alle operazioni in corso

### **Strutture e attrezzature**

- Si segnala una perdita di acqua dal sifone del lavello in sala lavaggio.
- Il meccanismo di apertura/chiusura della macchina lavastoviglie non è correttamente funzionante; la stessa si apre e si chiude con difficoltà.
- Il display del banco self service N1847 MT 4301, risulta non funzionante.

- Assenza di retine antinsetti.

### **Modalità operative**

- La distribuzione avviene mediante l'impiego di stoviglie in materiale compostabile nell'attesa della fornitura di piatti in ceramica e bicchieri in vetro. Le posate sono in acciaio e sono lavate nella lavastoviglie collocata nel retro del self service.

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

- |                      |       |
|----------------------|-------|
| • Pasta al pesto     | 69°C  |
| • Platessa gratinata | 73°C  |
| • Insalata mista     | 7.1°4 |

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

### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

- Pasta al pesto: sapore tipico e adeguato quantitativo di condimenti, la cottura della pasta è corretta. Gli utenti hanno gradito la preparazione.
- Platessa gratinata: preparazione dall'aspetto gradevole ma poco saporita, con consistenza eccessivamente asciutta e gratinatura poco aromatica. Gradimento minimo.
- Insalata mista: preparazione gradevole dal punto di vista cromatico, insalata tagliata finemente e tenera, carote julienne e pomodori. Quantità minima di condimenti; gradimento scarso.

### **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*