

Spett.le Comune di Cornaredo

C.a. Dott.ssa Olga Pandolfi

Prot. N. 223/26

Milano, 12/11/2025

Oggetto: controdeduzioni intervento di controllo di conformità del 29/10/2025

## **ASILO NIDO IMBRIANI**

### Organizzazione del servizio e organico

- Da offerta di gara l'orario di servizio della cuoca avrebbe dovuto essere di 7h die con orario di servizio dalle 8.30 alle 15.30. L'addetta invece è stata prevista a 4h die con orario di servizio 10.30-14.30. In base agli orari di organizzazione del servizio che prevedono :
  - distribuzione frutta ore 9
  - distribuzione pasti su tre turni (11.15 piccoli , 11.30 medi e 11.45 grandi e classe Primavera)
  - Distribuzione merende a partire dalle ore 15 (su tre turni : 15.00/15.15/15.30) a cui fanno seguito le operazioni di lavaggio delle stoviglie utilizzate e che si protraggono almeno fino alle 16.00/16,10

Si è ritenuto necessario riorganizzare i turni di servizio del personale , per ottimizzare i tempi di lavoro e coprire le effettive necessità derivanti dai turni di organizzazione del servizio .

La cuoca effettua 5.5h con orario dalle 7.30 alle 13.30 (compreso mezz'ora di pausa) e l'addetta presta 4.5 h dalle 11 alle 16 (compreso mezz'ora di pausa) .

### Strutture e attrezzature

- Il guasto al pannello che ricopre la bocchetta antincendio era presente al momento dell'avvio del servizio da parte della scrivente, l'intervento risulta pertanto configurarsi come manutenzione straordinaria, e pertanto non di nostra competenza .
- Il forno ci risulta sia correttamente funzionante .
- La lavastoviglie è stata visionata dal tecnico e dovrà installare un addolcitore interno , siamo in attesa di ricevere il preventivo .

## **Menu e Derrate**

**SEDI OPERATIVE**  
**BARI**  
Strada Torre Tresca, 18  
70124 Bari  
Tel 080 5043211  
Fax 080 5612322

**CATANIA**  
Viale Alcide De Gasperi, 173/C  
95127 Catania  
Tel 095 2163132/375  
Fax 095 2163374

**MILANO**  
Via Adele Martignoni, 25  
20124 Milano  
Tel 02 55230710  
Fax 02 56804102

**SIENA**  
Strada delle Frigge, 5  
53035 Monteriggioni - Siena  
Tel 0577 30301  
Fax 0577 303030

**CERTIFICAZIONI**



- In merito alla presenza di alcuni prodotti di produzione non locale, si rimanda pertanto alla nostra nota Prot. n. 58/25, trasmessa a mezzo e-mail in data 2/04/2025 nella quale, oltre a formale elenco di alcuni prodotti non disponibili, sono indicati i rispettivi prodotti sostitutivi corredati dalle corrispondenti schede tecniche. Si precisa altresì che le patate DOP seguono dei periodi specifici di stagionalità ( periodo estivo ), motivo per cui si è optato per i prodotti di provenienza da agricoltura biologica, di pari qualità dal punto di vista merceologico rispetto al prodotto in offerta.

## INFANZIA MAZZINI

### Organizzazione del servizio organico

- In merito all'organico impiegato presso la scuola, si precisa che i pasti prodotti in questo impianto risultano giornalmente inferiori a quanto previsto dal CSA (144 pasti da Settembre a Maggio ). Una risorsa è stata destinata alla Primaria Volta , come risulta anche da precedenti relazioni a voi inviate .

In questo impianto sono presenti le seguenti figure professionali :

- una cuoca che svolge 40h settimanali ( contratto a 39h settimanali come risultava dal passaggio di gestione dal precedente gestore ) . che è anche la referente responsabile diete e che risponde direttamente alla figura della Dietista.
- Una addetta servizi mensa che svolge 20h settimanali ( contratto a 10.5 h come risultava dal passaggio di gestione dal precedente gestore )
- Una addetta mensa con contratto a 13h settimanali

La distribuzione delle ore del personale è stata effettuata con un criterio di compensazione tra le diverse mense , al fine di valutare in modo più accurato le reali esigenze di copertura del servizio . In una mensa è stato impiegato un monte ore leggermente inferiore rispetto all'offerta ( in questo caso specifico ) , mentre in un'altra il personale è stato potenziato per garantire un adeguato supporto ( es. Infanzia e Primaria Don Sturzo e Primaria Volta ) . Questa scelta dovrebbe permettere di ottimizzare le risorse a disposizione e di garantire il miglior servizio possibile senza compromettere gli standard richiesti. Eventuali aggiustamenti saranno fatti sulla base dei dati e delle informazioni raccolte, per garantire un equilibrio ottimale nel lungo periodo .

### Strutture e attrezzature

- Il tritacarne è stato riparato a fine Aprile come da report inviato allegato alle relazioni precedenti . L'attrezzatura è correttamente funzionante e in uso . Si tratta, a nostro avviso ,di refuso di battitura .
- Il bollitore non ci risulta che abbia perdite d'acqua .

- Sulla base dei sopralluoghi effettuati il 30/12/2024 per la verifica delle strutture e attrezzature , è stata redatta una relazione tecnica che è stata inviata ai Vostri uffici preposti. In fase di realizzazione degli interventi verrà valutato pertanto anche l'inserimento di un bidone rifiuti aggiuntivo .

#### Modalità operative

- Abbiamo ricordato al nostro personale l'importanza di mantenere la gestione della distribuzione del pasto solo da parte del nostro personale preposto e autorizzato e conferme ai requisiti igienico- sanitari , evitando il coinvolgimento di figure non idonee e non formate . Abbiamo ribadito alla cuoca che anche nelle situazioni più complesse il personale deve provvedere alla distribuzione del pasto senza supporto esterno non formato , così da garantire la piena conformità delle procedure HACCP

#### Menu e derrate

- Per quanto concerne la presenza di alcuni prodotti non locali si fa riferimento a quanto già indicato nella sezione relativa all'Asilo Nido Imbriani . Tuttavia si precisa che il farro in giacenza era biologico da Azienda Agricola sociale "Libera Terra ", come risulta da registro della rintracciabilità scadenza 31/11/2027 Lotto 1AC000225. Si presume si tratti di refuso di battitura.

### SCUOLA PRIMARIA IV NOVEMBRE

#### Struttura e attrezzature

- Il congelatore è stato riparato . E' stato necessario del tempo per reperire i pezzi di ricambio , perché i tecnici hanno dovuto sostituire il compressore .
- Siamo in attesa che il tecnico intervenga per la riparazione del sensore di presenza del neon presente in dispensa.
- Le piastrelle delle pareti e della pavimentazioni versano nelle medesime condizioni appurate in sede di sopralluogo coi nostri tecnici in data 30/12/2024, data antecedente l'apertura dell'attività della scrivente .
- In merito alle ante scorrevoli rotte degli armadi in acciaio, confermiamo che in sede di sopralluogo coi nostri tecnici in data 30/12, data antecedente l'apertura dell'attività della scrivente, è stata rilevata la problematica di ante rotte o comunque difettose di due armadi a Voi segnalata mediante relazione tecnica inviata il 31/01/2025

#### Modalità operative

- Le stoviglie in melamina sono state ordinate a Luglio coi vassoi idonei alla movimentazione delle stesse . I piatti sono stati consegnati in data 16/10, ma i vassoi ad oggi non sono ancora pervenuti . Le stoviglie risultano troppo grandi per poterle utilizzare coi vassoi attualmente

in dotazione . Le posate sono state reintegrate più volte da Gennaio e siamo in attesa di un ulteriore fornitura.

#### Menu e derrate

- In merito alla presenza di alcuni prodotti di produzione non locale, si rimanda alla nostra nota Prot. n. 58/25, trasmessa a mezzo e-mail in data 2/04/2025 nella quale, oltre a formale elenco di alcuni prodotti non disponibili, sono indicati i rispettivi prodotti sostitutivi corredati dalle corrispondenti schede tecniche.
- Era presente il giorno della visita il farro perlato bio da Agricoltura Sociale . come risulta da registro della rintracciabilità lotto 1AC000225 scad. 31/01/2027. Si tratta a nostro avviso di refuso di battitura di relazioni precedenti

Si segnala che il menù indicato nella relazione non è corretto . Il giorno della visita alla Primaria IV Novembre è stato preparato POLENTA E BRASATO ( come previsto da menù invernale in vigore ) e non Polenta e bruscitt. Questo risulta anche dalle schede di produzione ( cottura e abbattimento ) e dalle schede di rilevazione delle temperature dei pasti in distribuzione .

Si resta a disposizione per ulteriori chiarimenti in merito e si porgono cordiali saluti .

*Tiziana Gussoni*

Direttore Servizi di Ristorazione