

Spett.le COMUNE DI CORNAREDO

c.a. Dott.ssa O. Pandolfi e Dott. A. Guiducci

Prot. N. 216/26

Milano, 12/12/2025

Oggetto: controdeduzioni intervento di controllo di conformità del 7 Novembre 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 5.5 h 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 . Se ritenuto rumoroso , andrà valutata la sostituzione con uno nuovo

## Menu e derrate alimentari

- 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. 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. Gli omogeneizzati e i prodotti per i lattanti sono stati ordinati di provenienza da agricoltura biologica , ma il fornitore Marr ha consegnato una parte di essi convenzionali .

## CENTRO COTTURA DON STURZO

### Stato igienico

- Come da segnalazione della Tecnologa , la cuoca e l'aiuto cuoca hanno provveduto al termine delle operazioni di preparazione pasti , a rimuovere la polvere dalla superficie della cappa e dalla parte superiore del mantenitore termico

### Struttura e attrezzature

- E' stato richiesto intervento di manutenzione per il banco termico .
- Si precisa che l'attrezzatura non funzionante, indicata in relazione come brasiera, è un Fry top . Segnalato essere già non funzionante nella relazione tecnica a Voi trasmessa. Trattandosi di attrezzatura di proprietà del committente, la scrivente resta in attesa di comunicazione in merito allo smaltimento della stessa.
- Le due manopole della cucina a gas sono state ripristinate ( vedi fotografie allegate)
- La pavimentazione della cucina versa nella medesime condizioni rilevate in data 31/12, data antecedente l'avvio dell'attività della scrivente .
- Dopo aver controllato con attenzione i codici delle attrezzature in elenco negli inventari comunali , si è appurato che il mantenitore Mareno non è in uso come mantenitore termico da almeno 10 anni , ma viene utilizzato solo come armadio per contenere gli utensili di cucina .E' collocato infatti all'esterno della cucina , nella zona filtro tra cucina e refettorio .
- Al sopralluogo del 30/12/2024 risultava già che il banco self service non era funzionante, si precisa che trattasi comunque di un'attrezzatura non utilizzata per la quale andrebbe valutata l'eventuale eliminazione .
- Il pozzetto presente in refettorio, segnalato essere da sostituire nella relazione redatta dai tecnici in fase di avvio appalto. . Andrebbe eventualmente valutato l'inserimento di un nuovo armadio congelatore, che ci rendiamo disponibili ad acquistare a scomputo di eventuali migliorie



## Modalità operative :

- IL mantenimento delle temperature del pasto viene effettuato anche tramite il mantenitore termico carrellato . Le pietanze conservate nel tavolo armadiato caldo , siccome non perfettamente funzionante , la cuoca aveva già previsto di rimetterle in forno , come previsto dalle procedure aziendali di autocontrollo . Si ribadisce che prima di procedere alla distribuzione agli utenti , si provvede sempre a misurare le temperature come previsto dal piano di autocontrollo
- Le brocche dell'acqua vengono collocate , già dalla prima segnalazione della tecnologa, sul piano neutro ( in acciaio ) del self service in refettorio per l'asciugatura e vengono coperte con carta monouso. A Settembre abbiamo provveduto a togliere anche il tavolo , a scanso di ulteriori equivoci ( si allegano fotografie )

## Menù e derrate

- Il menù del giorno non era stato rispettato in quanto il fornitore Marr non ha evaso gli ordini a causa dello sciopero del personale . Avevamo provveduto ad avvisare i referenti comunali sia per la Mensa Don Sturzo , sia per la Primaria Volta .
- La cuoca ha utilizzato 31 kg di fesa di tacchino per la preparazione dei bocconcini in umido ( tipo scaloppine, come richiesto in commissione mensa ) . I pasti a cui era destinato il prodotto erano 92 scuola Infanzia ( detratte 7 diete prive di carne) 223 bambini della Primaria ( detratte 18 diete prive di carne ) e 29 adulti . La quantità di prodotto da utilizzare , in base alle grammature indicate nella ricetta n. 143 del CSA ( 70g. Infanzia , 80g. Primaria e 100g per adulti ) era di 27.2 kg . la quantità di prodotto era superiore a quanto previsto
- La cuoca ha messo le carote IV gamma nel brodo vegetale oltre a quella già previste . E' stata effettuata formazione alla cuoca affinché rispetti quanto previsto dal ricettario del CSA .
- 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.

Il farro presente era bio da Agricoltura Sociale Libera Terra come risulta da registro della rintracciabilità scad. 31/01/2026 lotto 1AC000225 . Presumiamo si tratti di refusi di precedenti relazioni .

## REFETTORIO PRIMARIA DON STURZO

La distribuzione del pasto avviene in due turni : 1° Turno 140 utenti e 2° turno 120 utenti .

Alla distribuzione del pasto del primo turno sono presenti 3 addette e in base al rapporto di distribuzione previsto 1/55 , il rapporto numerico è conforme . considerando che alle ore

13 si aggiunge la 4<sup>a</sup> addetta che si occupa di riallestire i tavoli per gli utenti del secondo turno. L'attuale organizzazione si è resa necessaria a causa della veicolazione del pasto con automezzo, non prevista da CSA

Stato igienico / strutture e attrezzature

- La zona lavaggio è collocata in uno scantinato che è utilizzato, dai docenti di entrambi gli istituti, come deposito materiale scolastico ammassato in ogni angolo. Ci è stato riferito che a Settembre 2024 sia il refettorio che tutto il locale seminterrato si sono allagati per infiltrazioni d'acqua dal tetto e a seguito dell'evento ne deriva presumibilmente la problematica rilevata. Al momento la scrivente sta effettuando gli interventi di pulizia per garantire l'impiego temporaneo del locale. Tale situazione verrà superata quando verrà inaugurato il nuovo refettorio.
- I vassoi e le stoviglie in Malemina sono stati consegnati a metà Novembre e impiegati immediatamente per la distribuzione del pasto.
- Il tavolo in formica utilizzati per appoggiare i vassoi che i bambini vanno a comporre prima di accedere alla linea self service, sono gli stessi sui quali i bambini si appoggiano per il consumo del pasto. Qualora i Vostri uffici preposti ritengano opportuna la sostituzione, non essendo tale intervento previsto dall'offerta di gara, la scrivente si dichiara disponibile a fornire tavoli in acciaio previa valutazione dei costi e accordo tra le parti.

Rilevamenti sensoriali

- Il risotto alla zucca è risultato gustoso e buono, nonostante l'aggiunta non prevista da ricettario delle carote
- I bocconcini di tacchino in umido vengono preparati con farina di riso (non di mais come indicato nella relazione). Il ricettario prevede l'impiego di farina 00, sostituita con farina di riso, per ridurre ulteriormente il rischio di contaminazione da glutine.
- La cuoca è stata invitata a prestare maggiore attenzione alla cottura e al condimento delle verdure.





VIVENDA S.p.a. Società soggetta alle attività di direzione e di coordinamento della  
Cooperativa di lavoro La Cascina Soc. Coop. p.a. - P.IVA, Codice Fiscale e  
Numero Iscrizione Registro delle Imprese di Roma 07864721001  
Num. R.E.A. 1058873 - Cap. Soc. euro 33.333.334,00 i.v.



**Sede legale - Direzione generale**  
Via Francesco Antolisei, 25 - 00173 - ROMA  
Tel 06 72.99.61 - Fax 06 72.99.62.01  
info@vivendaspa.it - vivenda@postecert.it

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

  
Tiziana Gussoni

Direttore Servizi di Ristorazione

**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**

