

vv

Spett.le Comune di Cornaredo

C.a. Dott.ssa Olga Pandolfi

Prot. N. 218/26

Milano, 6/10/2025

Oggetto: controdeduzioni intervento di controllo di conformità del 10/09/2025.

## **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**

- La lampada a raggi UV è stata asportata in quanto non più riparabile . Sulla porta d'accesso al nido è comunque presente una zanzariera, correttamente utilizzata e funzionante .
- 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 .

## Menu e Derrate

- In merito alla presenza di alcuni prodotti di produzione non locale, si precisa che l'azienda ha provveduto a referenziare i fornitori con i quali abbiamo purtroppo riscontrando problemi a livello logistico per le consegne. I fornitori richiedono un quantitativo minimo d'ordine superiore alle effettive necessità per singolo impianto e i vettori ci vincolano ad un unico punto di scarico (a Cornaredo invece ci sono 7 centri cottura). 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 e i meloni IGP 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. Il pan grattato in giacenza era del fornitore/Produttore Arnaboldi e si trattava di Pan grattato biologico e locale come risulta da registro della rintracciabilità : scad.8/11/2025 e lotto 10713

## INFANZIA MAZZINI

### Strutture e attrezzature

- Il tritacarne è stato riparato il 16 Aprile come da report inviato allegato alla relazione precedente . 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

- Come indicato nella relazione dalla stessa tecnologia al punto "Organizzazione del servizio e organico " in base la numero di pasti il rapporto numerico di somministrazione è conforme a quanto previsto dall'offerta tecnica.

### Menu e derrate

- Si precisa che il riso in giacenza non era biologico come indicato nella relazione , ma di produzione Locale , come previsto dalla nostra offerta tecnica.
- La cuoca ha preparato 5.3 kg di Halibut per 60 bambini con vitto comune e 5 adulti . La quantità totale è da considerarsi conforme . Visto che erano presenti sia bambini con dieta vegetariana sia adulti, ai quali la cuoca aveva preparato legumi in umido
- 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 31/10/2026 Lotto 1AC034024. Si presume si tratti di refuso di battitura. Come è emerso nella riunione della commissione mensa del 24/09 la reperibilità di Filetto di Halibut zona fao 27 stà diventando sempre più difficoltosa per l'alto tasso di richiesta nell'ambito della ristorazione collettiva . Motivo per il quale non sempre il prodotto consegnato presenta le precise indicazioni delle tabelle merceologiche . In questo caso il prodotto era MSC della zona FAO 27 ma conteneva additivi E330 = acido citrico ,che non è altro che un acido organico presente in natura ( agrumi , frutta).

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

Direttore Servizi di Ristorazione

*Tiziana Gussoni*