

Comune di CORNAREDO

Intervento di controllo di conformità dell'11 febbraio 2026

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

- Al momento dell'ispezione è presente la cuoca, impegnata nelle operazioni di preparazione dei pasti; alle ore 10.15 arriva un'altra operatrice a supporto della cuoca per le operazioni di lavaggio delle stoviglie, porzionamento dei pasti, generale riordino della cucina e dei locali annessi alla cucina.

Stato igienico

- Nel complesso lo stato igienico delle attrezzature e della struttura è buono.
- La pulizia delle guarnizioni dei frigoriferi avviene con la frequenza prevista, ma lo stato di usura delle stesse non consente la completa asportazione delle muffe che si sono introdotte tra le parti rovinate.
- Un accumulo di calcare è presente sulla superficie interna dei coperchi delle brocche per l'acqua.



Strutture e attrezzature

Le segnalazioni riportate di seguito sono ancora in essere; nello specifico:

- 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.
- Le guarnizioni dei frigoriferi necessitano di sostituzione.

Alle sopradette anomalie si aggiungono inizi di formazioni di muffe sulla superficie del soffitto sovrastante la lavastoviglie.

Menu e derrate alimentari

- La preparazione è destinata a 75 bambini e 9 adulti.
- Il menu del giorno è stato rispettato e prevede i seguenti alimenti:
 - Pasta con gli aromi
 - Crocchette di verdure
 - Piselli all'olio
 - Frutta mista come spuntino di metà mattina, the e torta per la merenda pomeridiana.
- Per la preparazione del menu del giorno sono state utilizzate le seguenti materie prime: pasta bio della quale metà proveniente da agricoltura sociale (Libera terra), salvia e rosmarino bio, olio extra vergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, zucchine fresche bio, carote fresche bio, piselli bio surgelati, uovo pastorizzato bio, ricotta bio, latte bio intero UHT, pane grattugiato bio, pane comune bio locale. Frutta mista bio per il consumo di metà mattina. Per merenda avverrà la preparazione di torta allo yogurt con i seguenti ingredienti: zucchero raffinato, uovo intero bio, farina tipo 0 bio, yogurt bio.
- Sono presenti presso la struttura lenticchie bio da agricoltura sociale e farro bio da agricoltura sociale. Da offerta migliorativa non risultano DOP le patate bio fresche, i biscotti bio non locali, l'uovo pastorizzato bio non di provenienza locale, clementine e arance bio non da agricoltura sociale.

Modalità operative

- La preparazione dei pasti alla quale si è assistito è effettuata correttamente, rispettando le buone norme di produzione.
- Il pasto test, di peso adeguato, è preparato e conservato per 3 giorni in frigorifero come da indicazioni previste dal manuale HACCP.

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

- Presente una cuoca per la produzione dei pasti e 2 operatrici che si occupano della somministrazione del pasto, e del riordino generale della cucina e delle aule dove avviene il consumo del pranzo. In data odierna usufruiscono del servizio ristorazione 113 bambini e 13 adulti.

Stato igienico

- Lo stato igienico è più che soddisfacente sia per la struttura, sia per le attrezzature.
- Le operatrici indossano vestiario pulito ed ordinato.

Strutture e attrezzature

- Il refrigeratore rapido di temperatura non è funzionante.
- Il bollitore N 04107 perde acqua durante l'esercizio.
- È stato fornito un bidone provvisto di pedale per il contenimento dei rifiuti organici, collocato ad un angolo della cucina.

Modalità operative

- La produzione dei pasti e le modalità operative risultano corrette.
- La distribuzione del pasto viene svolta utilizzando 2 carrelli neutri per favorire la somministrazione nelle due parti della struttura scolastica, ed evitare attese prolungate da parte dell'utenza. La cuoca effettua il porzionamento e la distribuzione del pasto da sola, le 2 operatrici lavorano in coppia: una porziona, l'altra consegna il pasto all'utenza.

Menu e derrate alimentari

- Il menu del giorno prevede le seguenti preparazioni:
 - Pasta e fagioli cannellini
 - Frittata con verdure
 - Carote julienne
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti materie prime: pasta bio, fagioli cannellini bio secchi, carote bio fresche, spinaci bio surgelati, latte bio intero UHT, misto d'uovo bio pastorizzato, Parmigiano Reggiano bio con stagionatura superiore a 24 mesi, olio extravergine di oliva bio.

- Per fine pasto prevista la distribuzione di mele bio; per merenda latte bio intero fresco e biscotti bio.
- Per la produzione della pasta e fagioli la cuoca comunica di avere impiegato 2 kg di fagioli secchi. Considerando le tabelle delle grammature, allegato n. 3 del capitolato di oneri, occorrono 35 g di legume per i bambini e 45 g per gli adulti che originano, considerando il numero complessivo di utenti, 4.5 kg di fagioli da impiegare per la preparazione. Il peso dei fagioli utilizzato per produrre il primo piatto del giorno è inferiore di oltre il 50% rispetto a quello previsto.
- Per la realizzazione delle lasagne previste per il giorno successivo sono stati consegnati 5 kg di carne di bovino adulto bio per la preparazione del ragù. Nel menu è prevista anche la somministrazione di metà porzione di mozzarella, ragione per la quale la società Vivenda ha dimezzato la porzione di carne prevista per preparare il ragù, non essendo un piatto unico. Ipotizzando un numero di bambini e adulti pari a quello odierno, e grammature di carne di 30 g e 45 g, la quantità di carne che occorre per la preparazione è di 4 kg. La carne utilizzata per il ragù è, pertanto, di peso adeguato 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, le arance e le clementine bio non da agricoltura sociale. Non conformi alle tabelle merceologiche 5 kg di filetti di halibut che contengono sale e additivi E330/E331.

Valutazione delle temperature dei pasti

- Pasta e fagioli cannellini	92°C
- Frittata con verdure	78°C
- Carote julienne	7.3°C

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Pasta e fagioli cannellini: preparazione dalla consistenza cremosa, cottura ottimale della pasta e dei legumi. Gradimento elevato da parte dei bambini.
- Frittata con le verdure: cottura adeguata, le porzioni che presentano i bordi risultano un poco secche per cottura non uniforme del forno, corretto equilibrio tra i vari ingredienti; all'analisi sensoriale si apprezza una certa quantità di Parmigiano grattugiato che esalta il sapore generale dell'alimento. La maggior parte dei bambini ha gradito l'alimento.
- Carote julienne: taglio sottile delle carote dal gusto succoso e dolce, tipico di un prodotto fresco. La quantità di condimenti è corretta e permette di amplificare il gusto delle carote. Gradimento sufficiente da parte dei bambini che, nonostante non abbiano consumato integralmente l'alimento, hanno effettuato comunque l'assaggio.

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 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 4 operatrici. Il numero di utenti del giorno è di 303 bambini e 29 adulti.

Stato igienico

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

Strutture e attrezzature

Di seguito si segnalano le non conformità ancora presenti:

- Un mantenitore di temperatura, per potenza elettrica inferiore alle esigenze di lavoro, non può essere utilizzato.
- Riconcontro di calcare sulla superficie di vassoi e brocche.
- Il display del surgelatore a colonna risulta non funzionante. La temperatura rilevata tramite termometro introdotto all'interno dell'apparecchiatura è di -21°C, mentre il display indica una temperatura di -16°C.
- 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 pasto test è campionato ogni giorno e conservato correttamente in frigorifero per 72 ore.
- Il consumo del pasto avviene in piatti di melamina e bicchieri in vetro, stoviglie riutilizzabili come prevedono i CAM.

Menu e derrate alimentari

- Il menu del giorno è costituito dalle seguenti preparazioni:
 - Pasta e fagioli cannellini
 - Frittata con verdure
 - Carote julienne
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti materie prime: pasta bio, fagioli cannellini bio secchi, carote bio fresche, spinaci bio surgelati, patate bio fresche, latte bio intero UHT, misto d'uovo bio pastorizzato, Parmigiano Reggiano bio con stagionatura superiore a 24 mesi, olio extravergine di oliva bio.
- Per fine pasto prevista la distribuzione di banane bio.
- Per la produzione della pasta e fagioli la cuoca comunica di avere impiegato 12 kg di fagioli secchi. Considerando le tabelle delle grammature, allegato n. 3 del capitolato di oneri, occorrono 40 g di legume per i bambini e 45 g per gli adulti che originano, considerando il numero complessivo di utenti, 13 kg di fagioli da impiegare per la preparazione. Il peso dei legumi utilizzato per produrre il primo piatto del giorno è verosimilmente conforme a quello ottenuto dal calcolo in riferimento all'utenza, in quanto non sono stati estrapolati eventuali utenti che non consumano il primo del giorno.
- 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, le arance e le clementine bio non da agricoltura sociale. Non conformi alle tabelle merceologiche i filetti di halibut che contiene sale e additivi E330/E331.

Valutazione delle temperature dei pasti

- Pasta e fagioli cannellini	96°C
- Frittata con verdure	63°C
- Carote julienne	9°C

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Pasta e fagioli cannellini: preparazione dalla consistenza cremosa, cottura ottimale della pasta e dei legumi. Gradimento elevato da parte dei bambini.
- Frittata con le verdure: cottura adeguata, corretto equilibrio tra i vari ingredienti, sapore molto gradevole. La maggior parte dei bambini ha consumato l'alimento.
Carote julienne: taglio sottile delle carote dal gusto succoso e dolce, tipico di un prodotto fresco. La quantità di condimenti è corretta e permette di esaltare il gusto delle carote. Oltre la metà dei bambini ha mangiato il contorno indicato.

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