

## **Comune di CORNAREDO**

### **Intervento di controllo di conformità del 17 marzo 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**

- La cuoca non risulta essere in servizio; le attività produttive sono attualmente svolte dalla persona che solitamente affianca la cuoca nelle operazioni di pulizia e nelle fasi di preparazione. Si segnala, a tale proposito, che tale operatrice non possiede formazione specifica come cuoca e che, dal contratto di lavoro, risulta assunta con le mansioni di “addetta mensa”. Per le ore 11.00 è previsto l'arrivo di un'altra operatrice per effettuare le operazioni di riordino della cucina e per la gestione delle merende.

##### **Stato igienico**

- Lo stato igienico di attrezzature ed ambienti è più che soddisfacente.

##### **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.
- Principio di formazione di muffe sulla superficie del soffitto sovrastante la lavastoviglie, e inizio di scrostature degli intonaci sul soffitto della cucina.

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

- La preparazione è destinata a 74 bambini e 8 adulti.
- Il menu del giorno è costituito dalle seguenti preparazioni:
  - Minestrone con orzo
  - Bocconcini di tacchino in umido
  - Zucchine trifolate
  - Frutta mista bio come spuntino di metà mattina e per la merenda pomeridiana.

- Per la preparazione del menu del giorno sono state utilizzate le seguenti materie prime: minestrone bio surgelato, orzo perlato bio da agricoltura sociale, carote bio fresche, zucchine bio fresche, cipolle bio fresche, sedano bio fresco, patate bio fresche, fesa di tacchino bio, farina 00 bio, zucchine bio surgelate, olio extra vergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi. Frutta mista bio per il consumo di metà mattina. Per merenda latte intero fresco bio e biscotti monoporzione bio.
- Per la preparazione sono stati impiegati 4.8 kg di tacchino bio, a fronte di 4.5 kg previsti in base al numero di utenti. Il peso della carne è, pertanto, adeguato.
- Per la preparazione delle zucchine trifolate sono stati usati 6 kg di prodotto bio surgelato. In base alle grammature previste dall'allegato 3 del capitolato, occorrono porzioni da 60 g di zucchine per i bambini e 90 g per gli adulti, che danno origine a 5.2 kg di zucchine da impiegare per il servizio del giorno. La quantità è conforme al numero di utenti.
- 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 monoporzione bio non locali, l'uovo pastorizzato bio non locale, le arance bio non da agricoltura sociale.
- Si riscontra la presenza di metà cassetta di mandarini convenzionali produzione Spagna.

### **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, del riordino generale della cucina e delle aule dove avviene il consumo del pranzo. In data odierna usufruiscono del servizio ristorazione 117 bambini e 14 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**

La schiumarola segnalata nella precedente ispezione, non idonea all'impiego, è stata sostituita.

- Il refrigeratore rapido di temperatura non è funzionante.
- Il bollitore N 04107 perde acqua durante l'esercizio.
- I carrelli neutri, in numero pari a 3, impiegati per la veicolazione del pasto alle aule presentano le ruote che si bloccano in fase di uso. Si sollecita un intervento di manutenzione.

### **Modalità operative**

- La produzione dei pasti e le modalità operative risultano corrette.
- In magazzino presenza di carta oleata in confezione semi aperta. Alla cuoca è stato indicato di tenere tale carta in cucina, all'interno di una gastronorm dedicata, in quanto in magazzino possono verificarsi contaminazioni crociate.

### **Menu e derrate alimentari**

- Il primo del giorno è stato variato a causa della mancata consegna di speck con il quale preparare il condimento della pasta. In sostituzione la cuoca ha preparato "pasta con gli aromi". Il cliente è stato preventivamente informato del cambio del primo piatto. Il menu proposto per la giornata odierna prevede gli alimenti seguenti:
  - Pasta con gli aromi
  - Crocchette di verdure
  - Finocchi in insalata
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti materie prime: pasta bio, salvia bio fresca, rosmarino bio fresco, patate bio fresche, carote bio fresche, zucchine bio surgelate, Provola Valpadana Dop, misto d'uovo pastorizzato bio, pane grattugiato bio locale, finocchi bio, Parmigiano Reggiano bio stagionatura 24 mesi, olio extravergine di oliva bio.
- Per fine pasto è prevista la distribuzione di mele bio; per merenda the deteinato e torta preparati dalla cuoca.
- Per la preparazione delle crocchette la cuoca dichiara di avere addizionato 3.5 kg di Provola Valpadana, con un peso medio per porzione di 27 g; adeguato alla tipologia di utenza.
- 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 i mandarini bio

non da agricoltura sociale. Non conformi alle tabelle merceologiche i filetti di halibut che contengono sale e additivi E330/E331.

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

- |                         |      |
|-------------------------|------|
| - Pasta agli aromi      | 86°C |
| - Crocchette di verdure | 78°C |

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

#### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

- Pasta con gli aromi: pasta con cottura adeguata, sapore equilibrato degli aromi. Gradimento elevato da parte dei bambini.
- Crocchette di verdure: esterno dorato e consistenza croccante, interno morbido, ingredienti in proporzioni equilibrate. Gradimento elevato da parte dei bambini.
- Finocchi in insalata: verdure tenere, tagliate finemente, quantità adeguata di condimenti. Sufficiente il gradimento da parte dei bambini.

#### **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 244 bambini e 22 adulti, numero inferiore al solito perché due classi sono in gita.

#### **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.
- Il surgelatore a colonna non è più funzionante, e una parte delle materie prime congelate è stoccata presso il centro diurno Melograno.

- 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.

### **Menu e derrate alimentari**

- Il primo previsto dal menu del giorno non è rispettato per mancata consegna dello speck. Il pasto proposto risulta essere il seguente:
  - Passato di verdure con pasta
  - Crocchette di verdure
  - Finocchi in insalata
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti materie prime: pasta bio, minestrone bio surgelato, broccoli bio freschi, patate bio fresche, carote bio surgelate, zucchine bio surgelate, Provola Valpadana Dop, pane grattugiato bio locale, misto d'uovo bio, finocchi bio, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi di stagionalità,
- Per fine pasto prevista la distribuzione di banane bio.
- Il menu dei bambini con dieta leggera prevede la somministrazione di pasta bianca, tocchetti di Parmigiano Reggiano, carote al vapore con olio.
- Per la preparazione delle crocchette sono stati utilizzati 9 kg di Provola Valpadana, con porzioni medie di 40 g di tale ingrediente per utente; peso adeguato.
- 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 i mandarini bio non da agricoltura sociale, 12 confezioni da 300 g di mais convenzionale. Non conformi alle tabelle merceologiche i filetti di halibut che contengono sale e additivi E330/E331.

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

- |                                |      |
|--------------------------------|------|
| - Passato di verdure con pasta | 82°C |
| - Crocchette di verdure        | 66°C |

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

### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

- Passato di verdure con pasta: consistenza cremosa ed omogenea, senza parti grossolane di verdure, cottura adeguata della pasta. Gradimento elevato da parte dei bambini.
- Crocchette di verdure: esterno dorato e consistenza croccante, interno morbido e ben amalgamato, ingredienti in proporzioni equilibrate. Gradimento elevato da parte dei bambini.
- Finocchi in insalata: verdure tenere, tagliate finemente, quantità adeguata di condimenti. Sufficiente il gradimento da parte dei bambini.

### **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*