

Comune di CORNAREDO

Intervento di controllo di conformità del 21 ottobre 2025

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:

CENTRO DIURNO MELOGRANO

Organizzazione del servizio e organico

- Non si evidenziano problematiche riguardo l'organizzazione del servizio e l'organico.
- Presenti al momento del sopralluogo la cuoca intenta nelle operazioni di produzione, e una operatrice che collabora e aiuta nelle fasi di preparazione, di allestimento dei locali di consumo pasti, nelle operazioni di sanificazione.

Stato igienico

- Le condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature risultano più che sufficienti.

Strutture e attrezzature

Di seguito le criticità in essere, segnalate da lungo periodo:

- Il refrigeratore rapido di temperatura non è funzionante da alcuni giorni.
- Il bollitore N 08923 perde acqua durante l'impiego.
- Il punto di sanificazione mani non è uso in quanto privo di attacco alla rete idrica e di scarico.
- Alcune piastrelle della pavimentazione e delle pareti sono sbeccate o con crepe.

Modalità operative

- Le modalità di produzione risultano corrette ed eseguite nel rispetto delle buone modalità di preparazione. I punti critici di controllo sono monitorati, e registrati sulla modulistica di riferimento.

Menu e derrate alimentari

- Il menu del giorno prevede il consumo del pasto da parte di 30 utenti assistiti a domicilio, 9 dipendenti comunali, 6 ospiti del centro diurno. Il giorno del controllo non vi sono prenotazioni da parte degli utenti della scuola secondaria Curiel, anche se risulta essere giornata in cui si usufruisce del pasto.
- Il menu per i dipendenti e gli utenti del centro diurno ed esterni prevede le preparazioni di seguito

riportate:

- Minestrone con riso/pasta aglio e olio
 - Merluzzo in umido/scaloppina di tacchino
 - Patate prezzemolate/pomodori in insalata
 - Frutta mista
- Per il menu destinato agli utenti domiciliari e impiegati sono state usate le seguenti materie prime: minestrone di verdure surgelato bio, riso parboiled bio, pasta bio, aglio fresco bio, merluzzo surgelato FAO 27, prezzemolo fresco bio, fesa di tacchino bio, farina tipo 00 bio, patate fresche bio, pomodori bio, Parmigiano Reggiano 24 mesi bio, olio extravergine di oliva bio, frutta mista bio.
 - Non conformi all'offerta tecnica Vivenda: 10kg di pasta formato filini non bio, pane grattugiato non locale, pesto alla genovese bio non refrigerato e non da agricoltura sociale, patate fresche bio non DOP, farro decorticato bio non da agricoltura sociale.
 - Non conforme alle tabelle merceologiche l'halibut surgelato per la presenza di additivi chimici (E330, E331), e di sale.

Documentazione

- Presente il piano di autocontrollo igienico come previsto dalla normativa vigente.
- Le schede relative all'applicazione del piano di autocontrollo igienico sono compilate correttamente.

CENTRO COTTURA DON STURZO

Organizzazione del servizio e organico

- L'organizzazione del servizio di cucina prevede che la cuoca si occupi della produzione generale dei pasti, avvalendosi della collaborazione di un'operatrice dedicata alla preparazione delle diete e al supporto nelle attività quotidiane di cucina.

Stato igienico

- Nel complesso lo stato igienico della struttura e delle attrezzature è più che sufficiente, pur tenendo conto delle attività produttive in corso.

Strutture e attrezzature

Di seguito le non conformità non ancora sanate:

- La brasiera laterale ai forni di cottura risulta ossidata e non in funzione ma, impiegata come base di appoggio per utensili e piccoli condimenti.
- I fuochi di cottura mancano di 2 manopole per la regolazione della fiamma.

- Alcune piastrelle della pavimentazione e degli angoli delle pareti si presentano scheggiate in diversi punti.
- Il mantenitore di temperatura Mareno risulta privo di manopola di regolazione.
- Il banco self service N 05543 presente in refettorio non è funzionante.
- Il surgelatore installato ad un angolo del refettorio, all'interno del quale si trovano imballaggi contenenti verdure, pesce e gelati in coppetta, presenta le guarnizioni rovinate ed uno strato di ghiaccio all'interno. Le guarnizioni usurate non garantiscono più la tenuta termica e per questo si forma velocemente ghiaccio all'interno del congelatore.

Modalità operative

- È stato ripetutamente segnalato l'impiego di tavoli in formica collocati in refettorio, che sono adoperati per sgocciolare le brocche per l'acqua (brocche poste sopra fogli di carta monouso). Come già evidenziato in precedenti relazioni il materiale in formica non consente una pulizia accurata della superficie in quanto ad elevata porosità e, quindi, capacità di assorbire sporco e polvere.

Menu e derrate alimentari

Il menu del giorno è stato rispettato e prevede le seguenti preparazioni:

- Passato di verdure con riso
- Scaloppina di tacchino
- Patate al forno
- Pere per fine pasto, torta per merenda.
- Per le diete degli utenti vegetariani, in numero pari a 15, prodotte lenticchie in umido.
- La preparazione dei pasti è destinata a 112 utenti della scuola dell'infanzia e 246 utenti della scuola primaria.
- Per la produzione del giorno sono state utilizzate le seguenti materie prime: minestrone di verdure surgelato bio, riso parboiled bio, fesa di tacchino bio, farina tipo 00 bio, patate surgelate bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, olio extravergine di oliva bio; lenticchie bio da agricoltura sociale per le lenticchie in umido. Per la preparazione della torta uovo intero pastorizzato bio, farina tipo 00 bio, yogurt bio, olio extravergine di oliva bio, zucchero convenzionale.
- Per la preparazione della scaloppina di tacchino sono stati impiegati 34kg di fesa di tacchino bio. In base al numero di utenti, senza avere detratto 15 persone che non consumano la carne, si ottiene un peso di 28kg di carne (dalle tabelle delle grammature porzioni di carne, a crudo, di 70g per i bambini della scuola d'infanzia, 80g per i bambini della scuola primaria, 100g per gli adulti). La carne impiegata è superiore di 6kg in rapporto al numero complessivo degli utenti.

- Le merceologie indicate da Vivenda nella propria offerta tecnica come migliorie non sono tutte presenti. Di seguito i prodotti non conformi: biscotti bio non locali, erbe aromatiche non bio, uovo intero pastorizzato bio non locale, farro decorticato bio non da agricoltura sociale, patate fresche bio non DOP, pesto alla genovese non refrigerato e non proveniente da agricoltura sociale, 10kg di farina 00 convenzionale con indicazioni di restituzione al fornitore.

Documentazione

- Presente il piano di autocontrollo igienico come previsto dalla normativa vigente.
- Non si rilevano anomalie riguardo la compilazione delle schede relative all'applicazione del piano di autocontrollo igienico (haccp).

REFETTORIO INFANZIA DON STURZO

- Sono complessivamente serviti 122 pasti, di cui 101 bambini e 11 adulti; il servizio è svolto da 3 operatrici e dalla direttrice. Il rapporto addetti/utenti, di 1/30.5, è coerente a quanto indicato in offerta tecnica, di 1/37.

Rilevamenti temperature

- | | |
|-------------------------------|--------|
| - Passato di verdure con riso | 88°C |
| - Scaloppina di tacchino | 68°C |
| - Patate al forno | 63.7°C |
- Le temperature dei pasti risultano conformi al DPR 327/80.

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Il passato di verdure ha consistenza omogenea, cremoso e dal sapore equilibrato. Il riso ha cottura ottimale. Elevato gradimento da parte dei bambini.
- La scaloppina di tacchino ha una consistenza morbida e succosa, giusto grado di salatura ed equilibrio delle erbe aromatiche impiegate per la preparazione. Elevato gradimento da parte dei bambini.
- Patate al forno morbide, giusto grado di salatura. Gradimento superiore al 60%.

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.

REFETTORIO PRIMARIA DON STURZO

Organizzazione del servizio e organico

- Sono presenti al momento del servizio 3 operatrici e la direttrice. La distribuzione è di 246 pasti complessivi, con rapporto di somministrazione di 1/61.5, non conforme all'offerta tecnica che prevede 1/55. La distribuzione avviene in due turni, con pulizia dei tavoli e apparecchiatura tra un turno e l'altro. Una delle operatrici effettua la veicolazione dei pasti dal centro di produzione ai locali di somministrazione, nel lasso di tempo tra il primo e il secondo turno. Non sono presenti i bambini del progetto Montessori, dislocati per il pranzo presso la mensa della scuola primaria Volta, fino al completamento della nuova struttura adibita a consumo del pasto.

Stato igienico

- Al piano inferiore la zona di lavaggio dove avviene la sanificazione delle posate, delle brocche dell'acqua e delle gastronomie, risulta in condizioni critiche per l'odore intenso di muffa che si avverte. Le vasche di lavaggio si presentano obsolete e con formazioni di muffa sulle parti esterne. Segnalazione reiterata.

Strutture e attrezzature

- Odore di muffa nel locale di lavaggio.
- Scrostamenti diffusi lungo le pareti del locale di consumo pasti.

Modalità operative

- Il consumo del pasto avviene ancora con l'impiego di stoviglie in materiale compostabile, nell'attesa della fornitura di piatti in ceramica e bicchieri in vetro. Modalità che contravviene alle indicazioni dei CAM inerenti alla sostenibilità ambientale.
- Al self service è presente un tavolo in formica che ha la funzione di appoggio per posate e pane. Si richiede la sostituzione con tavolo in acciaio perché il materiale di cui il tavolo è costituito non fornisce garanzia di sanificazione in quanto, per la propria struttura, trattiene lo sporco.

Rilevamenti temperature

- | | |
|-------------------------------|------|
| - Passato di verdure con riso | 71°C |
| - Scaloppina di tacchino | 62°C |
| - Patate al forno | 66°C |
- Le temperature dei pasti risultano conformi al DPR 327/80.

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Il passato di verdure ha consistenza omogenea, cremoso e dal sapore equilibrato. Il riso ha cottura prolungata per il tempo di permanenza nella vasca bagnomaria. I bambini hanno comunque apprezzato e gradito la preparazione.
- La scaloppina di tacchino ha una consistenza morbida e succosa, giusto grado di salatura ed equilibrio delle erbe aromatiche impiegate per la preparazione. Il giudizio dell'analisi sensoriale è buono; tuttavia circa la metà dei bambini ha rifiutato in parte o integralmente la carne.
- Patate al forno morbide, giusto grado di salatura. Gradimento superiore al 70%.

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