

## **Comune di CORNAREDO**

### **Intervento di controllo di conformità del 21 gennaio 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:

#### **CENTRO DIURNO MELOGRANO**

##### **Organizzazione del servizio e organico**

- Non si evidenziano problematiche riguardo l'organizzazione del servizio e l'organico.
- Al momento del sopralluogo è presente la cuoca intenta nelle operazioni di produzione, e una operatrice che collabora e aiuta nelle fasi di preparazione e porzionamento dei pasti da destinare agli utenti assistiti a domicilio, 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.
- Le operatrici indossano vestiario pulito e in buono stato.

##### **Strutture e attrezzature**

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

- Il refrigeratore rapido di temperatura a colonna non può essere riparato, ed è in attesa di smaltimento.
- Il bollitore N 08923 perde acqua durante l'impiego.
- Alcune piastrelle della pavimentazione e delle pareti sono sbeccate o con crepe.

##### **Modalità operative**

- Durante il controllo è stata rilevata la presenza di smalto alle unghie da parte della cuoca, in diffomità al Regolamento CE 852 in merito all'igiene del personale e alle buone pratiche igieniche.
- Le temperature dei frigoriferi sono correttamente monitorate con cadenza quotidiana e il pasto test campionato è conservato per 3 giorni.

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

- Il menu odierno prevede il consumo del pasto da parte di utenti assistiti a domicilio, ospiti del

centro diurno, e dipendenti comunali; la cuoca riferisce la preparazione per complessivamente 70 utenti, ai quali si aggiungono 7 ragazzi della scuola secondaria Curiel. Questi ultimi mangiano nel locale consumo pasti del centro Melograno e non più presso la struttura adiacente, a seguito della notevole diminuzione di bambini che usufruiscono del pasto.

- Il menu per gli utenti del centro diurno, esterni e dipendenti prevede le preparazioni di seguito riportate:

- Riso e prezzemolo/pizzoccheri
- Halibut gratinato/scaloppina di lonza all'arancia
- Biete all'olio/carote julienne
- Frutta mista

Il menu destinato ai ragazzi della scuola secondaria prevede:

- Gnocchi di patate al ragù
- ½ porzione di Parmigiano Reggiano
- Biete all'olio
- Banane

- Per il menu del centro diurno, esterni e dipendenti sono state impiegate le seguenti materie prime: riso bio, pizzoccheri della Valtellina IGP, Fontina DOP, coste fresche bio, cavolo verza fresco bio, burro bio, prezzemolo fresco bio, pane grattugiato bio locale, halibut surgelato, lonza bio fresca, farina tipo 0 bio, arance bio, biette bio surgelate, carote bio, Parmigiano Reggiano 24 mesi bio, olio extravergine di oliva bio; pane bio locale e frutta mista bio.
- Per il menu destinato ai ragazzi della scuola secondaria impiego di: gnocchi di patate bio, pomodori pelati bio, reale di bovino adulto bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, biette bio surgelate, olio extravergine di oliva bio, banane bio.
- Per la cena la cuoca ha previsto la preparazione di involtini di carne di lonza bio. Al fine di evitare il consumo della stessa tipologia di carne nel medesimo giorno, si è suggerito di sostituire con petto di pollo bio.
- Non risultano conformi all'offerta tecnica Vivenda: pesto alla genovese bio non refrigerato e non da agricoltura sociale, patate fresche bio non DOP, farro decorticato bio non da agricoltura sociale, aglio bio non da produzione locale, arance e clementine bio non provenienti da agricoltura sociale.
- Non conforme alle tabelle merceologiche l'halibut surgelato per la presenza di additivi chimici (E330, E331) e di sale; prodotto non ancora sostituito.

## **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**

- In merito allo stato igienico non si riferiscono delle non conformità inerenti alla struttura e al personale.

### **Strutture e attrezzature**

- È stato ripristinato il funzionamento dello scarico del lavandino e sistemata la pavimentazione circostante.

Di seguito le non conformità non ancora sanate:

- Il banco termico non funziona correttamente in quanto il ripiano sottostante per metà non scalda.
- 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 manteneritore di temperatura Mareno risulta privo di manopola di regolazione.
- Un manteneritore termico non è funzionante.
- Il surgelatore collegato 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.

### **Modalità operative**

- Durante l'ispezione, e in fase produttiva, è presente il tecnico della manutenzione per la riparazione del forno in modalità a vapore, e per sostituire il braccio alza cestello del cuocipasta. L'area in cui avviene la riparazione è situata nelle immediate vicinanze delle attrezzature contenenti alimenti pronti e, pertanto, è opportuno ricordare che durante le attività di preparazione non devono verificarsi interferenze, compresa la manutenzione, che potrebbero determinare

accidentali contaminazioni. Tali operazioni devono essere pianificate al termine della produzione o, comunque, in momenti di attività ridotte.

- L'armadio termico non funziona correttamente perché il ripiano inferiore non si scalda in maniera uniforme.
- È stato ripetutamente segnalato l'impiego di tavoli in formica collocati in refettorio, 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 è stato rispettato e prevede le preparazioni seguenti:

- Gnocchi di patate al ragù
- Parmigiano Reggiano ½ porzione
- Erbette all'olio
- Per fine pasto, ai bambini della scuola dell'infanzia sono somministrate banane, mentre per l'utenza della scuola primaria è disponibile un misto di arance e banane, a causa della quantità insufficiente di banane per coprire l'intero servizio.
- Per gli utenti vegetariani e con diete etico religiose, in numero pari a 17, è stato preparato ragù di lenticchie al posto del ragù di carne.
- La preparazione dei pasti è destinata a 101 bambini e 11 adulti della scuola dell'infanzia; 234 bambini e 14 adulti della scuola primaria.
- Per la produzione del giorno sono state utilizzate le seguenti materie prime: gnocchi di patate bio, reale di bovino adulto bio, pomodori pelati bio, lenticchie secche bio da agricoltura sociale, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, erbette surgelate bio, olio extravergine di oliva bio; pane bio locale, arance e banane bio.
- Per la preparazione del ragù sono stati impiegati 14.5 kg di reale di bovino adulto. Dal confronto con le tabelle delle grammature e il numero degli utenti, detraendo 17 persone per diete etico religiose e vegetariane, risultano 35 g di carne per i bambini della scuola d'infanzia, 40 g per la scuola primaria, 45 g per gli adulti, che danno origine a 14 kg di reale da impiegare per la preparazione; la quantità impiegata è, pertanto, conforme.
- Effettuata la verifica del peso del Parmigiano Reggiano ½ porzione somministrato, riscontrando un peso medio di 23.8 g per la scuola dell'infanzia e 44 g per la scuola primaria. I pesi rispettano le tabelle dietetiche.
- Per la preparazione dei bocconcini di tacchino gratinati per l'indomani consegnati 24 kg di carne non bio; la cuoca dichiara che mancano altri 6 kg per potere effettuare integralmente il servizio, da ritirare presso l'asilo nido Imbrani.

- Nel surgelatore due confezioni di tofu scaduto in data 18.10.2025, all'interno di un imballaggio che riportava scadenza nei prossimi mesi. Dato che oggi tale prodotto è stato usato per la realizzazione di alcune diete, è stata richiesta la rintracciabilità degli alimenti, dalla quale è emerso l'impiego di tofu con scadenza 16 aprile. Il prodotto scaduto è stato invece buttato.
- 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, uovo intero pastorizzato bio non locale, patate fresche bio non DOP, pesto alla genovese bio non refrigerato e non proveniente da agricoltura sociale, clementine e arance bio non da agricoltura sociale.

### **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 112 pasti, di cui 101 bambini e 11 adulti; il servizio è svolto da 3 operatrici. Il rapporto addetti/utenti, di 1/37.3, coerente a quanto indicato in offerta tecnica, di 1/37.

### **Rilevamenti temperature**

- Gnocchi di patate al ragù	91°C
- Parmigiano Reggiano	9°C
- Erbette all'olio	63°C

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

### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

- Gnocchi di patate al ragù: gnocchi morbidi e non gommosi, ragù denso con pezzi di carne teneri; giudizio buono. Gradimento elevato da parte dell'utenza.
- Parmigiano Reggiano: sapore tipico e pieno, dovuto alla stagionatura prolungata del formaggio. Gradimento da parte della maggior parte dei bambini.
- Erbette all'olio: consistenza stopposa e filamentosa, giusta quantità di condimenti; gradimento scarso da parte dei bambini che, notoriamente, non apprezzano il consumo delle verdure.

### **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**

- Per la somministrazione del pasto, che avviene in due turni, sono presenti 3 operatrici.

### **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**

- 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. Segnalazione che viene evidenziata da mesi senza avere attuato provvedimenti.
- È stata effettuata la sostituzione degli erogatori di acqua; tuttavia, i nuovi dispositivi non consentono un riempimento rapido. È stato infatti appurato che per il riempimento completo di tutte le brocche è necessario circa un'ora, con persona fissa a tenere premuto il pulsante di erogazione.
- Per le diete leggere non è prevista la fornitura di Parmigiano Reggiano grattugiato per condire il primo piatto; invece suggerito dalle linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia. Alla cucina indicato, di conseguenza, di prevedere il formaggio grattugiato come condimento dei primi piatti delle diete leggere.

### **Rilevamenti temperature**

- |                             |      |
|-----------------------------|------|
| - Gnocchi di patate al ragù | 66°C |
| - Parmigiano Reggiano       | 9°C  |
| - Erbe all'olio             | 60°C |
- Le temperature dei pasti risultano conformi al DPR 327/80.

### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

- Gnocchi di patate al ragù: gnocchi morbidi e non gommosi, ragù denso con pezzi di carne teneri; giudizio buono. Gradimento elevato da parte dell'utenza.

- Parmigiano Reggiano: sapore tipico e pieno, dovuto alla stagionatura prolungata del formaggio. Gradimento da parte della maggior parte dei bambini.
- Erbette all'olio: consistenza stopposa e filamentosa, giusta quantità di condimenti; gradimento scarso da parte dei bambini che, notoriamente, non apprezzano il consumo delle verdure.

#### **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*