

## **Comune di CORNAREDO**

### **Intervento di controllo di conformità del 5 maggio 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, impegnata nella produzione dei pasti del giorno, e una operatrice che collabora nelle attività di preparazione e porzionamento dei pasti destinati agli utenti assistiti a domicilio, nell'allestimento dei locali di consumo pasti, nelle operazioni di sanificazione e, più in generale, nel riordino della cucina e locali annessi.

##### **Stato igienico**

- Le condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature risultano più che sufficienti.
- Le operatrici indossano vestiario pulito e in ordine.

##### **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**

- Nulla da segnalare in merito alle modalità produttive.

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

- Il servizio di ristorazione del giorno è destinato a 18 utenti assistiti a domicilio, 13 utenti che soggiornano presso il centro diurno Melograno, 8 dipendenti comunali. Hanno effettuato prenotazione del pasto soltanto 2 bambini della scuola secondaria Curiel.
- Il menu per gli utenti del centro diurno, esterni e dipendenti prevede le preparazioni di seguito riportate:

- Pasta e fagioli/ravioli ricotta e spinaci con olio e salvia
- Petto di pollo gratinato/Frittata con patate
- Spinaci all'olio/pomodori in insalata

Il menu destinato ai ragazzi della scuola secondaria prevede:

- Ravioli ricotta e spinaci con olio e salvia
  - Frittata con patate
  - Pomodori in insalata
- Per il menu di tutti gli utenti sono state impiegate le seguenti materie prime: pasta bio, fagioli bio secchi, ravioli ricotta e spinaci bio surgelati, salvia bio fresca, petto di pollo bio, pane grattugiato bio a filiera corta, uovo intero pastorizzato bio, patate bio DOP di Bologna, spinaci bio surgelati, pomodori bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi minimo di stagionatura, olio extravergine di oliva bio. Fornitura, inoltre, di pane bio locale e frutta mista bio.
  - In cella frigorifera carni riscontro di 2 confezioni di cosce di pollo del peso totale di circa 6 kg, che hanno perso il sottovuoto. La cuoca riferisce di non utilizzare tale merceologia.
  - Non risultano conformi all'offerta tecnica Vivenda: pesto alla genovese bio non refrigerato e non da agricoltura sociale contenente anacardi tra gli ingredienti, aglio bio non da produzione locale, arance non provenienti da agricoltura sociale, tre imballaggi contenenti fette biscottate integrali non bio (208 pezzi per 15 g contenuti in ogni imballaggio), 6 kg di petto di pollo non bio.
  - Non conforme alle tabelle merceologiche l'halibut surgelato per la presenza di additivi chimici (E330, E331) e di sale; prodotto non ancora sostituito nonostante la segnalazione reiterata, e i ravioli ricotta e spinaci per la percentuale di ripieno leggermente inferiore a quanto previsto dal capitolato: 46% anziché 50+/- 3%.

## **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.

## **CENTRO COTTURA DON STURZO**

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

- In cucina sono presenti la cuoca che si occupa della produzione del pasto convenzionale, e un'aiuto cuoca incaricata della preparazione delle diete sotto la supervisione della cuoca responsabile.

### **Stato igienico**

- Il locale di preparazione e il magazzino evidenziano uno stato di igiene buono. Anche le operatrici indossano vestiario pulito ed ordinato.

### **Strutture e attrezzature**

Di seguito le non conformità rilevate:

- Un carrello termico ed un mantenitore termico non sono funzionanti.
- Il pelapatate non è funzionante.
- La brasiera laterale ai forni di cottura risulta ossidata e non in funzione, ma ricoperta con un foglio di carta stagnola è impiegata come base di appoggio per utensili e 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 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**

- Nel corso delle fasi di produzione alle quali si è assistito non sono state rilevate problematiche di natura igienico-sanitaria, o situazioni non conformi a quanto previsto dal manuale di autocontrollo igienico.
- Nel refettorio permane l'utilizzo di tavoli di appoggio in formica, sul quale si mettono a sgocciolare i bicchieri e le brocche, previa apposizione di carta assorbente. Per quanto superfici apparentemente pulite, la formica in alcune parti non è continua, e la parte in legno visibile non garantisce la sanificazione ottimale della superficie.
- Nel refrigeratore rapido di temperatura, riscontro di una gastronomia contenente fagiolini al vapore somministrati il giorno precedente. La cuoca dichiara che l'alimento è avanzato a seguito della riduzione del numero di bambini che hanno usufruito del servizio di ristorazione, ed è destinato al consumo del personale; in tali circostanze si raccomanda di identificare le preparazioni ad uso del personale.

### **Menu e derrate alimentari**

Il menu del giorno è rispettato e prevede:

- Ravioli di ricotta e spinaci con olio e salvia
- Frittata con patate
- Pomodori in insalata
- Per fine pasto, somministrazione di mele per i bambini della scuola d'infanzia, e banane per la scuola primaria; per le merende della scuola d'infanzia prevista la fornitura di torta.

- La preparazione dei pasti è destinata a 110 bambini e 11 adulti della scuola dell'infanzia; 236 bambini e 14 adulti della scuola primaria, per i quali la distribuzione del pasto avviene in 2 turni.
- Per la produzione del giorno sono state utilizzate le seguenti materie prime: ravioli ricotta e spinaci bio surgelati, salvia bio fresca, uovo intero pastorizzato bio non locale, patate di IV gamma convenzionali, pomodori bio, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio con stagionalità superiore a 24 mesi. Agli ingredienti indicati si aggiunge la distribuzione di pane bio locale e banana bio equosolidale. Per la preparazione della torta, realizzata il giorno precedente, la cuoca indica l'impiego di zucchero, farina bio tipo 0 e farina bio di mais, uovo intero pastorizzato bio, olio extravergine di oliva bio, lievito.
- Per gli utenti che non consumano la frittata, in numero pari a 3, sono stati distribuiti hamburger vegetali surgelati, convenzionali.
- Nel frigorifero del magazzino sono presenti 75 kg di patate di IV gamma non bio che scadono l'indomani, e che sono state consegnate il giorno antecedente, lunedì 4 maggio. La cuoca informa la dietista in merito alla consegna di un prodotto a ridosso della scadenza e, in accordo con la stessa, si scambierà il contorno di domani con quello del giorno successivo. In merito all'inversione delle preparazioni del menu, la dietista informa di effettuare comunicazione al cliente.
- In giacenza, in frigorifero, si rileva la presenza di 83 kg di sopra cosce di pollo da impiegare per la produzione dei giorni successivi. In base al numero di utenti del giorno (371 complessivi) la quantità media di carne da somministrare è di 223 g; conforme alle tabelle dietetiche.
- Di seguito i prodotti non conformi alle migliori indicate da Vivenda: biscotti bio non locali, uovo intero pastorizzato bio non locale, pesto alla genovese bio non refrigerato e non proveniente da agricoltura sociale (contenente, tra l'altro, anacardi come secondo ingrediente), arance bio non da agricoltura sociale.
- Non conforme alle tabelle merceologiche le patate di IV gamma; prodotto che si rende necessario per rottura del pelapatate. Seppure tali vegetali non siano consentiti, si raccomanda di ordinare un prodotto bio. Non conformi anche i ravioli di ricotta e spinaci per la percentuale di ripieno leggermente inferiore a quanto previsto dal capitolato: 46% anziché 50+/- 3%.

### **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), che risultano aggiornate quotidianamente.

## **REFETTORIO INFANZIA DON STURZO**

- Sono complessivamente serviti 121 pasti, di cui 110 bambini e 11 adulti; il servizio di distribuzione è svolto da 3 operatrici. Il rapporto addetti/utenti è di 1/40.3, superiore a quanto indicato in offerta tecnica (di 1/37).

### **Rilevamenti temperature**

- Ravioli ricotta e spinaci con olio e salvia                      83°C
- Frittata con patate    72°C
- Le temperature dei pasti risultano conformi al DPR 327/80.

### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

- Ravioli ricotta e spinaci con olio e salvia: cottura adeguata, equilibrato il sapore del condimento a base di olio e salvia, il formaggio grattugiato è aggiunto ad “occhio”, ma la quantità addizionata risulta generosa. La preparazione è stata molto gradita dai bambini.
- Frittata con patate: aspetto omogeneo e dorato, le patate sono visibili e risultano ben distribuite nell'alimento. La consistenza della frittata è morbida e il Parmigiano grattugiato dona carattere e sapidità alla preparazione. Discreto gradimento da parte dei bambini.
- Pomodori in insalata: maturazione ottimale dei pomodori, taglio adeguato alla tipologia di utenza, giusta quantità di condimenti. Sufficiente 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.

## **REFETTORIO PRIMARIA DON STURZO**

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

- Per la somministrazione del pasto, che avviene in due turni, sono presenti 2 operatrici al I turno. Al II turno sopraggiunge anche la cuoca ad aiutare nelle fasi di distribuzione.

### **Stato igienico**

- La zona di lavaggio situata al piano inferiore, come già evidenziato nelle precedenti relazioni, presenta condizioni manutentive critiche a causa della presenza diffusa di muffa, e del conseguente odore percepibile nell'ambiente.

### **Strutture e attrezzature**

- Odore di muffa nel locale di lavaggio stoviglie e scrostamenti degli intonaci.
- Scrostamenti diffusi lungo le pareti del locale di consumo pasti.

- Mancata asciugatura delle stoviglie il cui lavaggio avviene nella macchina lavastoviglie.

### **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, pur essendo apparentemente pulito. Segnalazione che viene evidenziata da mesi senza avere attuato ancora provvedimenti.

### **Rilevamenti temperature**

- Ravioli ricotta e spinaci con olio e salvia                      66°C
- Frittata con patate    62°C
- Le temperature dei pasti risultano conformi al DPR 327/80.

### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

- Ravioli di ricotta e spinaci con olio e salvia: cottura adeguata, equilibrato il sapore del condimento a base di olio e salvia, il formaggio grattugiato è aggiunto ad “occhio”, ma la quantità addizionata risulta generosa. La preparazione è stata molto gradita dai bambini.
- Frittata con patate: aspetto omogeneo e dorato, le patate sono visibili e risultano ben distribuite nell'alimento. La consistenza della frittata è morbida e il Parmigiano grattugiato dona carattere e sapidità alla preparazione. Discreto gradimento da parte dei bambini.
- Pomodori in insalata: maturazione ottimale dei pomodori, taglio adeguato alla tipologia di utenza, giusta quantità di condimenti. Sufficiente 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*