

## **Comune di CORNAREDO**

### **Intervento di controllo di conformità del 7 novembre 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:

#### **ASILO NIDO IMBRIANI**

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

- Presenti presso la cucina la cuoca, assunta a 5 ore + 0.5 ore di straordinario, e l'aiuto cuoca a 4.5 ore per un totale di 10 ore di lavoro al giorno rispetto a 11 ore, come indicato nell'offerta tecnica della società Vivenda. La cuoca si occupa della preparazione dei pasti; l'aiuto cuoca aiuta nel porzionamento dei pasti, nel lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature, nonché nel riordino della cucina.

##### **Stato igienico**

- Al momento del sopralluogo è in corso l'attività produttiva, tuttavia non si riscontrano anomalie igienico-sanitarie che possono comportare contaminazioni crociate.

##### **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.

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

- La preparazione è destinata a 68 bambini e 11 adulti.
- Il menu del giorno è stato rispettato e prevede i seguenti alimenti:
  - Passato di verdure con riso
  - Platessa alla mugnaia
  - Carote e piselli al vapore
  - Yogurt per merenda
- Per la preparazione del menu del giorno, sono state utilizzate le seguenti materie prime: minestrone di verdure surgelato bio, riso parboiled bio, olio extra vergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, platessa surgelata FAO 27, succo di limoni bio, farina tipo 0 bio, carote

surgelate bio, piselli surgelati bio, pane comune bio locale. Frutta mista bio a metà mattina; yogurt bio alla frutta per merenda.

- Sono presenti presso la struttura lenticchie bio da agricoltura sociale e 3 confezioni da 500g di pasta bio da agricoltura sociale. Da offerta migliorativa non risultano DOP le patate bio fresche; i biscotti bio non locali, e l'uovo pastorizzato bio non da produzione locale, clementine bio non da agricoltura sociale. Non rispettano i CAM 4 confezioni di pastina non bio.
- Per la realizzazione della platessa alla mugnaia sono stati scongelati 6.5kg di filetti di platessa. Considerando le grammature previste dal capitolato, di 70g di pesce per i bambini e 120g per gli adulti, il quantitativo di pesce utile alla preparazione è di 6.080g e, pertanto, di peso adeguato all'utenza del giorno.

### **Modalità operative**

- Durante la preparazione non sono emerse modalità operative critiche.

### **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**

- 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**

- Si segnala il riscontro di uno strato di polvere sulla superficie della cappa e sul mantенitore termico.

### **Strutture e attrezzature**

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 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**

- Il mantenitore termico non funziona a regola d'arte perché, come indicato al punto precedente, il ripiano inferiore non si scalda in maniera uniforme. Nonostante questo, alcune gastronomie contenenti preparazioni sono state collocate sul ripiano, ad una temperatura non idonea al mantenimento.
- 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 del giorno non è stato rispettato per mancata consegna delle materie prime nei giorni scorsi, e rottura del pelapatate. La produzione odierna prevede:

- Risotto alla zucca
- Bocconcini di tacchino in umido
- Fagiolini all'olio
- Il menu sopra riportato è in sostituzione di: pasta agli aromi, bocconcini di merluzzo impanati, carote julienne. Si distribuiscono clementine per fine pasto e yogurt per merenda.
- Per le diete degli utenti vegetariani, in numero pari a 15, sono distribuiti hamburger vegetali, prodotto surgelato all'origine.
- La preparazione dei pasti è destinata a 99 bambini e 11 adulti della scuola dell'infanzia; 241 bambini e 18 adulti della scuola primaria.
- Per la produzione del giorno sono state utilizzate le seguenti materie prime: riso parboiled bio, zucca bio surgelata, carote julienne IV gamma, fesa di tacchino convenzionale, farina di mais bio, pomodori pelati bio, fagiolini surgelati bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, olio extravergine di oliva bio, hamburger vegetali convenzionali per le diete vegetariane.

- Per la preparazione dei bocconcini di tacchino in umido sono stati impiegati 31kg di fesa di tacchino convenzionale. In base al numero di utenti, detraendo 18 persone vegetariane, si ottiene il peso di carne utile alla produzione, che per la giornata odierna equivale a 33.6kg. Il quantitativo di carne utilizzato dalla cuoca è di 2.6kg inferiore al dovuto. La ricetta del tacchino in umido introdotta nel ricettario non prevede l'impiego di alcuna tipologia di farina (aggiunta, invece, farina di mais), ma contempla la presenza di patate, ingrediente che non è stato inserito.
- Nella preparazione del risotto alla zucca, per la quale sono stati impiegati 20kg di zucca surgelata bio, si riscontra anche l'aggiunta di carote julienne (di IV gamma) che non sono previste dalla ricetta. La cuoca riferisce essere state aggiunte per smaltire il quantitativo presente in cella, prossimo alla scadenza.
- 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, farro decorticato bio non da agricoltura sociale, patate fresche bio non DOP, pesto alla genovese bio non refrigerato e non proveniente da agricoltura sociale, clementine 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 110 pasti, di cui 99 bambini e 11 adulti; il servizio è svolto da 3 operatrici e dalla direttrice. Il rapporto addetti/utenti, di 1/27.5, è coerente a quanto indicato in offerta tecnica, di 1/37.

### **Rilevamenti temperature**

- Risotto con la zucca	88°C
- Tacchino in umido	67°C
- Fagiolini all'olio	66°C

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

### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

- Il risotto alla zucca visivamente presenta colorazione tenue dovuta alla varietà della zucca utilizzata, il sapore è comunque gustoso e tipico di zucca. Giudizio buono per il gradimento dei bambini.

- I bocconcini di tacchino in umido presentano aspetto granuloso della salsa, dovuto all'introduzione di farina di mais, la carne risulta succosa e tenera, equilibrata l'intensità della salatura. I bambini hanno gradito e mangiato tale tipologia di preparazione.
- Fagiolini all'olio con cottura eccessiva; equilibrati i condimenti, colorazione verde scuro. Gradimento scarso 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**

- Sono presenti al momento del servizio 3 operatrici e la direttrice. La distribuzione è di 259 pasti complessivi, con rapporto di somministrazione di 1/64.7, 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 self service i condimenti si trovano in una vaschetta di riciclo sporca e con un capello; richiesta l'eliminazione.
- Al self service scarsa pulizia all'interno del contenitore basso, dove si trovano le gastronomie con le preparazioni.
- 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**

- |                        |      |
|------------------------|------|
| - Risotto con la zucca | 76°C |
| - Tacchino in umido    | 83°C |
| - Fagiolini all'olio   | 79°C |
- Le temperature dei pasti risultano conformi al DPR 327/80.

### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

- Il risotto alla zucca visivamente presenta colorazione tenue dovuta alla varietà della zucca utilizzata, il sapore è comunque gustoso e tipico. Giudizio buono per il gradimento da parte dei bambini.
- I bocconcini di tacchino in umido presentano aspetto granuloso della salsa, per avere impiegato farina di mais; la carne ha consistenza succosa e tenera, equilibrata l'intensità della salatura. I bambini hanno gradito e mangiato tale tipologia di preparazione.
- Fagiolini all'olio con cottura eccessiva; richiesta l'aggiunta di condimenti. Gradimento minimo 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*