

Comune di CORNAREDO

Intervento di controllo di conformità del 13 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 è assente. Le attività produttive sono svolte dalla lavoratrice 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”. Alle ore 10.45 è avvenuto l'arrivo di un'altra lavoratrice per supportare nei lavori di pulizia e sanificazione, e per la gestione delle merende del pomeriggio.

Stato igienico

- Lo stato igienico dei locali e delle attrezzature in generale è sufficiente. Si evidenzia, tuttavia, la presenza di una patina di calcare sulle superfici delle posate. Alle operatrici è stato raccomandato di incrementare la frequenza degli interventi di pulizia finalizzati alla rimozione del calcare dalle attrezzature e dalle stoviglie.



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.

Alle sopradette anomalie si aggiungono inizi di formazioni di muffe sulla superficie del soffitto sovrastante la lavastoviglie, e di scrostamenti degli intonaci del soffitto nel locale di produzione.

Menu e derrate alimentari

- La preparazione è destinata a 78 bambini e 9 adulti.
- Il menu del giorno è stato scambiato con quello previsto per lunedì a causa di mancata consegna delle materie prime necessarie per il servizio.
 - Vellutata di verdure
 - Pizza Margherita
 - Carote al vapore
- Per la preparazione del menu sono state utilizzate le seguenti materie prime: una confezione da 2.5 kg di minestrone surgelato di verdure bio, patate bio fresche, carote bio fresche, cipolle bio fresche, sedano bio fresco, zucchine bio fresche, broccoli bio freschi, cavolfiori bio freschi, pizza Margherita bio. Per merenda è prevista la distribuzione di latte fresco bio e biscotti bio.
- Da offerta migliorativa Vivenda sono presenti presso la struttura lenticchie bio da agricoltura sociale e farro bio da agricoltura sociale; non risultano DOP le patate bio fresche, i biscotti bio non locali, l'uovo pastorizzato bio non di provenienza locale, le arance bio non da agricoltura sociale, i mandarini bio non da agricoltura sociale.

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 superiore a 150 g, è conservato per 3 giorni in frigorifero come previsto da indicazioni stabilite 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 COLOMBO

Organizzazione del servizio e organico

- La preparazione del pasto è effettuata dalla cuoca, coadiuvata da un'addetta mensa. In prossimità della somministrazione del pasto sopraggiunge un'altra operatrice che si occupa dell'apparecchiatura e del riordino dei locali.

Stato igienico

- Lo stato igienico dei locali e delle attrezzature in generale è più che sufficiente.

Strutture e attrezzature

Le segnalazioni indicate ormai da mesi, non sono state ancora oggetto di manutenzione.

- Il blocco della piastra, attrezzatura obsoleta e in disuso, è coperta con carta stagnola e il vano laterale sinistro è utilizzato per tenere condimenti e spezie. Si auspica l'asportazione delle attrezzature dismesse, di proprietà comunale.
- Le ante scorrevoli del pensile N 06371 risultano scardinate e di difficile apertura.
- Presenza di ruggine all'interno dell'armadietto a lato della lavastoviglie.

Modalità operative

- Non si riferiscono delle non conformità relative alle modalità di preparazione dei pasti.
- Pasto test in quantità adeguata, correttamente conservato in frigorifero per 3 giorni.

Menu e derrate alimentari

- Il menu prevede le seguenti preparazioni:
 - Pasta al pesto
 - Halibut gratinato
 - Insalata mista
- Per fine pasto somministrate banane; per le merende dei bambini della scuola dell'infanzia la programmazione prevede the e plum cake.
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: pasta bio, pesto bio a lunga conservazione non da agricoltura sociale, halibut surgelato, pane grattugiato bio locale, finocchi bio, carote fresche bio, insalata verde bio, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio stagionatura minima 24 mesi. Per il pranzo pane bio locale, per frutta banane bio. Per le merende il the deteinato è preparato dalla cuoca, e il plum cake è convenzionale.
- Per la preparazione della pasta al pesto la cuoca dichiara essere stati impiegati 3.5 kg di pesto, conforme al numero di utenti del giorno.
- Per la preparazione dell'halibut gratinato sono stati impiegati 13 kg di pesce; peso conforme al numero di utenti.

- Non sono conformi alle migliori offerte da Vivenda i seguenti prodotti: biscotti bio non locali, uovo pastorizzato bio non locale, pesto genovese non refrigerato e non da agricoltura sociale, patate bio non DOP, clementine e arance bio non da agricoltura sociale. Non conforme alle tabelle merceologiche l'halibut per la presenza di additivi e di sale. Nonostante tale segnalazione sia stata riferita da alcuni mesi, non è avvenuta ancora la sostituzione del prodotto.

Rilevamenti temperature

- | | |
|---------------------|-------|
| - Pasta al pesto | 87°C |
| - Halibut gratinato | 74°C |
| - Insalata mista | 9.4°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Pasta al pesto: cottura adeguata della pasta, sapore gradevole e tipico del pesto, aggiunta di Parmigiano Reggiano senza dosaggio standardizzato, ma comunque, tale da apprezzarne il sapore. Preparazione molto gradita dai bambini.
- Halibut gratinato: pesce gustoso e morbido, con una gratinatura dorata e croccante. L'aggiunta di aromi contribuisce ad esaltare il sapore del pesce. Un discreto numero di bambini ha assaggiato o consumato integralmente l'alimento.
- Insalata mista: ingredienti tagliati finemente, corretta quantità di condimenti, verdure tenere e fresche. Nonostante i bambini non amino le verdure, diversi utenti hanno assaggiato la preparazione.

Documentazione

- Presente il piano di autocontrollo igienico come previsto dalla normativa vigente.
- Le registrazioni previste dal manuale di autocontrollo sono state correttamente compilate.
- Le etichette delle materie prime, ai fini della rintracciabilità, sono state conservate.

SCUOLA PRIMARIA VIA VOLTA SAN PIETRO ALL'OLMO

Organizzazione del servizio e organico

- Sono presenti la cuoca e 5 operatrici per la distribuzione del pasto.
- Al self service presenti 3 operatrici fisse, tra cui la cuoca. Le altre operatrici integrano le preparazioni man mano che si esauriscono, effettuano il lavaggio dei coltelli, riordinano la sala consumo pasto per l'arrivo dei bambini. Al II turno consumano il pasto 88 bambini della scuola

primaria Don Sturzo, iscritti come “Progetto Montessori”. In generale il consumo del pasto avviene in tempi che si susseguono ed incastrano tra di loro; di conseguenza le lavoratrici sono costrette a lavorare con rapidità e in una condizione di costante concitazione.

Stato igienico

- Le condizioni igieniche generali risultano più che sufficienti, tenendo conto delle operazioni in corso. Si segnala, comunque, il riscontro di una rastrelliera per il contenimento dei vassoi puliti che presenta uno strato di polvere e untuosità. La cuoca dispone la rimozione dei vassoi sullo stesso presenti, e la pulizia immediata.

Strutture e attrezzature

Nel complesso le attrezzature si presentano in buono stato di manutenzione, permangono, però, le anomalie di seguito specificate:

- Al self service riscontro di alcuni vassoi usurati, per i quali si richiede la sostituzione.
- È avvenuta la sostituzione degli erogatori di acqua da somministrare ai bambini, ma l'attrezzatura fornita risulta poco performante perché occorrono tempi lunghi per riempire le brocche; per tutto il servizio è necessaria circa un'ora, con una operatrice che deve essere presente per tenere premuto il pulsante di erogazione.
- È stato fornito il bidone per la raccolta dei rifiuti con pedale di apertura del coperchio, tenuto ad un lato della cucina.

Modalità operative

- Di fianco al self service impiego di due tavoli in formica utilizzati per l'appoggio della frutta e dei condimenti. Si richiede la fornitura di carrelli neutri in acciaio, perché il legno è materiale non sanificabile.

Menu e derrate alimentari

- In data odierna usufruiscono del pasto 301 bambini e 20 insegnanti.
- Il menu prevede le seguenti preparazioni:
 - Pasta al pesto
 - Halibut gratinato
 - Insalata mista
- Per il pasto è stato fornito pane bio locale; per fine pasto somministrate arance.
- I bambini vegetariani, in numero pari a 4, hanno ricevuto come secondo l'hamburger vegetale.

- Per la realizzazione della pasta al pesto sono stati impiegati 7.5 kg di pesto. Considerando grammature indicate nell'allegato 3, di 25 g di pesto per i bambini e 30 per gli adulti otteniamo un peso complessivo di pesto pari a 8.1 kg di pesto anziché 7.5 kg effettivamente impiegati.
- Per la realizzazione dell'halibut gratinato la cuoca dichiara di avere scongelato 35 kg di halibut. Le tabelle delle grammature menzionano pesi di 100 g di pesce per i bambini e 120 g per gli adulti che danno origine, in base al numero di utenti complessivo, a 32.5 kg di pesce necessario per la preparazione. La quantità impiegata per la produzione è aderente al numero di utenti.
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: pasta bio, pesto bio a lunga conservazione non da agricoltura sociale, halibut surgelato, pane grattugiato bio locale, finocchi bio, carote fresche bio, insalata verde bio, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio stagionatura minima 24 mesi. Per il pranzo pane bio locale, per frutta arance bio. Non sono conformi alle migliori offerte dalla società Vivenda i seguenti prodotti: biscotti bio non locali, uovo pastorizzato bio non locale, pesto genovese non refrigerato e non da agricoltura sociale, patate bio non IGP, arance bio non da agricoltura sociale. Non conforme alle tabelle merceologiche allegate al capitolato di oneri l'halibut surgelato per la presenza di additivi chimici e di sale.

Rilevamenti temperature

- | | |
|---------------------|-------|
| - Pasta al pesto | 71°C |
| - Halibut gratinato | 77°C |
| - Insalata mista | 8.1°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Pasta al pesto: cottura adeguata della pasta, profumo intenso del pesto, gusto equilibrato e leggermente sapido per l'aggiunta di Parmigiano Reggiano grattugiato. Gradimento buono da parte dei bambini.
- Halibut gratinato: pesce morbido e succoso, gratinatura dorata, consistenza morbida internamente con gratinatura croccante in superficie. Gradimento più che sufficiente da parte dei bambini.
- Insalata mista: scarsa quantità di condimenti che sono stati successivamente addizionati, verdure tagliate finemente, sapore equilibrato degli ingredienti. Una minima parte dei bambini ha assaggiato la preparazione indicata.

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