

Comune di CORNAREDO

Intervento di controllo di conformità del 28 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:

ASILO NIDO IMBRIANI

Organizzazione del servizio e organico

- La preparazione dei pasti è effettuata dalla cuoca. Per le operazioni di pulizia, riordino della cucina e aiuto nel porzionamento dei pasti interviene una lavoratrice che giunge presso la struttura per le ore 10.30.

Stato igienico

- Non si riferiscono carenze igieniche degli ambienti e delle attrezzature.

Strutture e attrezzature

Le segnalazioni riportate di seguito rimangono ancora non risolte:

- 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.
- Le guarnizioni dei frigoriferi necessitano di sostituzione.
- Principio di formazione di muffe sulla superficie del soffitto sovrastante la lavastoviglie, e inizio di scrostature degli intonaci sul soffitto della cucina.

Menu e derrate alimentari

- Nella giornata odierna usufruiscono del pasto 81 bambini e 12 adulti.
- Il menu del giorno è costituito dalle seguenti preparazioni:
 - Riso e prezzemolo
 - Crocchette di legumi
 - Carote al vapore
 - Frutta mista bio come spuntino di metà mattina, focaccia per la merenda pomeridiana.
- Per la preparazione del menu del giorno sono state utilizzate le seguenti materie prime: riso bio, patate bio, prezzemolo convenzionale fresco, ricotta bio, lenticchie bio secche, pane grattugiato locale convenzionale, uovo intero bio pastorizzato, olio extra vergine di oliva bio, Parmigiano

Reggiano bio 24 mesi. Frutta mista bio per il consumo di metà mattina. Per merenda latte intero fresco bio e biscotti monoporzione bio.

- Per la preparazione delle crocchette di legumi sono stati impiegati 3 kg di lenticchie bio secche. La quantità è idonea al numero dei bambini (in base alle tabelle delle grammature occorrono 2.9 kg di legumi). La cuoca riferisce di avere sostituito i ceci con le lenticchie, comunicando tale variazione alla dietista, in considerazione dei tempi di cottura particolarmente prolungati dei ceci, incompatibili con le esigenze organizzative e produttive.
- Sono presenti presso la struttura soltanto lenticchie bio da agricoltura sociale e farro bio da agricoltura sociale. Non risultano conformi all'offerta migliorativa i biscotti monoporzione bio non locali, l'uovo pastorizzato bio non locale, il pangrattato non bio, le pesche nettarine non bio, le patate non DOP, le zucchine bio non locali, i pomodori bio non locali, la ricotta bio non locale

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 adeguato, è preparato e conservato per 3 giorni in frigorifero come previsto dalle indicazioni del 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 MAZZINI

Organizzazione del servizio e organico

- Presente una cuoca per la produzione dei pasti, e 2 operatrici che si occupano della somministrazione del pasto, del riordino generale della cucina e delle aule dove avviene il consumo del pranzo.
- La distribuzione del pasto viene effettuata congiuntamente dalle operatrici presenti in servizio e dalla cuoca, che opera in autonomia, al fine di velocizzare la distribuzione nei due segmenti della scuola.

Stato igienico

- Lo stato igienico è adeguato per la struttura e per le attrezzature di lavoro. È stato effettuato un intervento di disinfestazione mirato alle formiche, come da segnalazione del mese precedente, ma ancora si rileva la presenza di tali infestanti sulle superfici alte (fuoriuscita dal cassettone della finestra).

- Le operatrici indossano vestiario pulito ed ordinato.

Strutture e attrezzature

- Il refrigeratore rapido di temperatura non è funzionante.
- Il bollitore N 04107 perde acqua durante l'esercizio.
- Un mantenitore di temperatura non è funzionante.

Modalità operative

- La produzione dei pasti e le modalità operative risultano corrette.

Menu e derrate alimentari

- Per il consumo del pasto sono presenti 116 bambini e 15 adulti.
- Il menu prevede gli alimenti seguenti:
 - Pasta ai 4 formaggi
 - Farinata di ceci
 - Fagiolini
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti materie prime: pasta bio, formaggio Asiago DOP bio, Gorgonzola DOP, ricotta bio, Parmigiano Reggiano bio stagionatura 24 mesi, latte UHT bio, farina 0 bio, burro bio, farinata di ceci surgelata, fagiolini bio surgelati, olio extravergine di oliva bio.
- Per fine pasto è prevista la distribuzione di mele bio; per merenda consegnata la coppetta di gelato alla panna.
- Agli utenti con dieta priva di latte e lattosio, al posto della pasta con i 4 formaggi è stata preparata pasta agli aromi, e farinata no latte e lattosio preparata dalla cuoca.
- Per la produzione della salsa ai 4 formaggi la cuoca dichiara di avere impiegato 1.4 kg di Asiago, 800 g ricotta, 800 g di Gorgonzola, 600 g di Parmigiano Reggiano, 3 litri di latte, burro e farina. La preparazione risulta visivamente "vellutata" e il gusto è corposo e molto gradevole.
- Risultano non conformi all'offerta tecnica: l'uovo pastorizzato bio non locale, i biscotti secchi non locali (produzione Veneto), il pesto bio non refrigerato e non da agricoltura sociale, il farro decorticato bio non da agricoltura sociale, i pomodori bio non locali. Non conformi alle tabelle merceologiche i filetti di halibut che contengono sale e additivi E330/E331.

Valutazione delle temperature dei pasti

- | | |
|-----------------------|------|
| - Pasta ai 4 formaggi | 96°C |
| - Farinata di ceci | 77°C |
| - Fagiolini | 71°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Pasta ai 4 formaggi: giudizio buono per la preparazione. La pasta ha cottura “al dente” e la salsa ai 4 formaggi è ben amalgamata alla preparazione; il sapore dei formaggi nell’insieme risulta equilibrato. Buono il gradimento da parte dei bambini.
- Farinata di ceci: superficie dorata, con parti esterne dorate e croccanti. La consistenza è compatta ma non asciutta. Il gradimento da parte dei bambini appare molto scarso nonostante la preparazione sia gustosa e di aspetto e sapore caratteristici.
- Fagiolini all’olio: quantità adeguata di condimenti, cottura idonea. 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.

SCUOLA PRIMARIA IV NOVEMBRE

Organizzazione del servizio e organico

- Sono presenti per le operazioni di preparazione pasti la cuoca e l’aiuto cuoca; per la somministrazione vi sono 4 operatrici. Il numero di utenti del giorno è di 301 bambini e 29 adulti.
- La carenza di forchette, quantificata in numero di oltre 120 pezzi, come dichiarato dalla cuoca responsabile, comporta la necessità di procedere ad un lavaggio rapido delle posate sporche, al fine di garantire la disponibilità per il completamento del servizio alle classi che accedono ai locali di consumo del pasto in orario successivo.

Stato igienico

- Lo stato igienico dei locali di produzione e magazzino, e delle aree destinate al consumo del pasto è soddisfacente. Le operatrici indossano vestiario pulito e in buono stato.

Strutture e attrezzature

Di seguito si segnalano le non conformità ancora presenti:

- Mancanza di un numero di forchette pari a 120.
- Un mantenitore di temperatura, per potenza elettrica inferiore alle esigenze di lavoro, non può essere utilizzato.
- Il surgelatore a colonna non è più funzionante, e una parte delle materie prime congelate è stoccata presso il centro diurno Melograno.

- Nel locale dispensa l'illuminazione con sensore di presenza non si attiva al passaggio dell'operatore, ma deve essere azionato manualmente (utilizzata una scopa perché la fotocellula è posta sul soffitto), e questa anomalia comporta disagio da parte delle lavoratrici.
- Alcune piastrelle della pavimentazione e delle pareti risultano scheggiate o con crepe.
- Le ante dei mobili N 04142, 04135, 05048 e 03609 risultano di difficile apertura, in quanto non correttamente imperniate alle guide.

Modalità operative

- La preparazione è effettuata correttamente; il monitoraggio delle temperature dei frigoriferi e dei pasti è svolto con frequenza quotidiana.
- Il pasto test è campionato ogni giorno e conservato correttamente in frigorifero per 72 ore.

Menu e derrate alimentari

- Il pasto proposto risulta essere il seguente:
 - Pasta ai 4 formaggi
 - Farinata di ceci
 - Fagiolini
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti materie prime: pasta bio, formaggio Asiago DOP bio, Gorgonzola DOP, ricotta bio, Parmigiano Reggiano bio stagionatura 24 mesi, latte UHT bio, farina 0 bio, burro bio, farinata di ceci surgelata, fagiolini bio surgelati, olio extravergine di oliva bio.
- Per fine pasto prevista la distribuzione di mele bio; sopra un tavolo nelle vicinanze del self service sono anche disponibili banane avanzate dal consumo del giorno precedente.
- Il menu dei bambini con dieta leggera prevede la somministrazione di pasta bianca, tocchetti di Parmigiano Reggiano, carote al vapore con olio.
- Per la preparazione della salsa ai 4 formaggi la cuoca dichiara di avere impiegato 2 kg di Gorgonzola, 400 g di ricotta, 2 kg di Asiago, 1.8 kg di Parmigiano Reggiano, 18 litri di latte.
- Risultano non conformi all'offerta tecnica: l'uovo pastorizzato bio non locale, i biscotti secchi non locali (produzione Veneto), il pesto bio non refrigerato e non da agricoltura sociale, il farro decorticato bio non da agricoltura sociale, 12 confezioni da 300 g di mais convenzionale, i pomodori bio non locali. Non conformi alle tabelle merceologiche i filetti di halibut che contengono sale e additivi E330/E331.

Valutazione delle temperature dei pasti

- | | |
|-----------------------|------|
| - Pasta ai 4 formaggi | 88°C |
| - Farinata di ceci | 69°C |
| - Fagiolini | 68°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Pasta ai 4 formaggi: pasta di cottura adeguata, con salsa cremosa ed omogenea. All'assaggio la preparazione risulta di sapore equilibrato con sapidità moderata ed equilibrio tra i vari formaggi. Buono il gradimento da parte dei bambini.
- Farinata di ceci: superficie dorata, con parti esterne dorate e croccanti. La consistenza è compatta ed asciutta, con difficoltà nella deglutizione. Il gradimento da parte dei bambini appare scarso.
- Fagiolini all'olio: quantità adeguata di condimenti, cottura idonea. 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.

IISG srl - Area Food

Rocchina Maddaluno