

## **Comune di CORNAREDO**

### **Intervento di controllo di conformità del 29 aprile 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**

- Al momento della verifica, durante lo svolgimento delle attività di produzione, è presente la cuoca. Alle ore 10.30 è sopraggiunta una lavoratrice a supporto della cuoca nelle fasi di porzionamento dei pasti e nelle successive attività di riordino della cucina e lavaggio delle stoviglie.

##### **Stato igienico**

- I locali di preparazione si presentano ordinati e puliti, nonostante ci si trovi in piena attività produttiva. Anche per le attrezzature non si evidenziano delle carenze igieniche da segnalare.

##### **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 81 bambini e 10 adulti.
- Il menu del giorno è rispettato, e costituito da:
  - Pasta agli aromi
  - Bocconcini di tacchino in umido
  - Fagiolini al vapore
- Per la preparazione del menu sono state utilizzate le seguenti materie prime: pasta bio della quale metà di provenienza da agricoltura sociale (libera terra), salvia fresca bio, rosmarino fresco bio, fesa di tacchino bio, farina 0 bio, carote fresche bio, fagiolini surgelati bio, olio extravergine di

oliva bio, Parmigiano Reggiano 24 mesi bio. Per lo spuntino di metà mattina e per merenda prevista la somministrazione di frutta bio mista.

- Per la preparazione dei bocconcini di tacchino sono stati impiegati 5.8 kg di carne. Nelle tabelle delle grammature sono indicati 50 g di carne per i bambini e 120 g per gli adulti; considerando il numero di utenti odierno il peso di tacchino utile per la produzione è di 5.2 kg. La carne utilizzata è di peso adeguato al numero di utenti del giorno.
- Da offerta migliorativa Vivenda sono presenti presso la struttura lenticchie bio da agricoltura sociale e farro bio da agricoltura sociale; relativamente alle altre merceologie presenti si segnala che i biscotti bio non sono locali, l'uovo pastorizzato bio non è di provenienza locale, le arance bio non provengono da agricoltura sociale. Sono state, invece, fornite patate di Bologna DOP.

### **Modalità operative**

- La preparazione dei pasti alla quale si è assistito è effettuata correttamente, rispettando le buone norme di produzione.
- In ottemperanza alle indicazioni del manuale HACCP è effettuato correttamente il campionamento del pasto del giorno, conservato per 72 ore in frigorifero.

### **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 che si dedica alla preparazione delle diete sotto la direttiva della cuoca responsabile.

### **Stato igienico**

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

### **Strutture e attrezzature**

Il banco termico è stato riparato ed ora la temperatura risulta omogenea in tutto il vano di mantenimento.

Di seguito le non conformità rilevate:

- Un carrello termico non è funzionante.

- 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.
- Un mantenitore 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**

- 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 locale di scarico derrate, collocato tra la cucina e il locale di consumo pasti, è presente un carrello sul quale si trovano secchi contenenti materiale per uso edile, derivante da lavori effettuati da personale che non ha mai provveduto a ritirare quanto lasciato incustodito. Si richiede l'asportazione.



### **Menu e derrate alimentari**

Il menu del giorno è rispettato e prevede:

- Carote e piselli
- Pizza Margherita
- Per fine pasto somministrazione di arance per i bambini della scuola d'infanzia, e banane per la scuola primaria; per le merende della scuola d'infanzia pane e cioccolato.
- La preparazione dei pasti è destinata a 102 bambini e 11 adulti della scuola dell'infanzia; 230 bambini e 13 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: pizza Margherita bio locale, carote bio surgelate, piselli bio surgelati, olio extravergine di oliva bio. Agli ingredienti indicati si aggiunge la distribuzione di pane bio locale, frutta bio (le banane risultano essere equosolidali), barretta di cioccolato bio da mercato equosolidale.
- Per gli utenti con dieta leggera, il prospetto dietetico prevede la fornitura di pasta in bianco, e tocchetti di Parmigiano Reggiano bio 24 mesi di stagionatura minima.
- Per la giornata odierna sono stati ordinati 79 kg di pizza che, in relazione al numero di utenti previsto, corrispondono a porzioni medie di 231 g ognuna; peso conforme per entrambe le tipologie di utenza (tabelle grammature per infanzie 130 g, per primarie 165 g).
- Le merceologie indicate da Vivenda nella propria offerta tecnica come migliori non sono tutte presenti. 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.

### **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 113 pasti, di cui 102 bambini e 11 adulti; il servizio è svolto da 3 operatrici. Il rapporto addetti/utenti è di 1/37.6, coerente a quanto indicato in offerta tecnica (di 1/37).

### **Rilevamenti temperature**

- |                             |      |
|-----------------------------|------|
| - Carote e piselli all'olio | 77°C |
| - Pizza Margherita          | 71°C |

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

#### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

- Carote e piselli all'olio: cottura idonea degli ingredienti, giusto grado di sapidità, scarsa quantità di olio che è stato addizionato dietro richiesta; gradevole la combinazione cromatica. La maggior parte dei bambini ha mangiato l'alimento che è stato somministrato prima della pizza.
- Pizza Margherita: cottura adeguata, farcitura uniforme, e abbondante presenza di mozzarella. L'alimento è stato gradito dagli utenti.

#### **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 e 3 per il II turno.

#### **Stato igienico**

- La zona di lavaggio situata al piano inferiore, come già illustrato in precedenti relazioni risulta in condizioni di manutenzione critiche per la presenza abbondante di muffa, e di relativo odore percepito 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 che sono lavate in lavastoviglie. Le operatrici riferiscono intervento tecnico che, comunque, non ha migliorato il risultato dell'asciugatura.

#### **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 provvedimenti.

- Le mele da destinare ai bambini con dieta leggera non sono state lavate e stazionano al self service; dietro richiesta sono sottoposte a lavaggio.
- Nel controllo delle banane disposte in cestini collocati sopra i tavoli prima dell'arrivo dei bambini, si riscontra la presenza di diversi frutti (in totale 14) in avanzato stato di conservazione. Poiché manca frutta della medesima tipologia, all'operatrice presente è stato indicato di sostituire per una classe, le banane con le arance.
- I contorni e i secondi in legume freddo sono stati veicolati privi di piastre refrigeranti; operazione da ricordare ogni qual volta sono presenti alimenti la cui temperatura di somministrazione deve essere inferiore a 10°C, soprattutto in procinto dell'arrivo della stagione calda.

#### **Rilevamenti temperature**

- Carote e piselli all'olio 69°C
- Pizza Margherita 67°C
- Le temperature dei pasti risultano conformi al DPR 327/80.

#### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

- Carote e piselli all'olio: cottura idonea degli ingredienti, giusto grado di sapidità, scarsa quantità di olio che è stato addizionato dietro richiesta; gradevole la combinazione cromatica. La maggior parte dei bambini ha mangiato l'alimento, che è stato somministrato prima della pizza.
- Pizza Margherita: cottura adeguata, farcitura uniforme, e abbondante presenza di mozzarella. L'alimento è stato gradito dagli utenti.

#### **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*