

Comune di CORNAREDO

Intervento di controllo di conformità del 3 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:

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 intenta nelle operazioni di produzione, e una operatrice che collabora e aiuta nelle fasi di preparazione e porzionamento dei pasti da destinare agli utenti assistiti a domicilio, di allestimento dei locali di consumo pasti, nelle operazioni di sanificazione.

Stato igienico

- Le condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature risultano sufficienti, tenendo anche conto della produzione in atto.
- Le operatrici indossano vestiario pulito e in buono stato.
- I bicchieri di vetro, pur risultando puliti, evidenziano una patina di calcare. Per ragioni igieniche e visive è opportuno effettuare con maggiore frequenza trattamenti disincrostanti finalizzati alla rimozione dei residui calcarei.



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

- La cuoca al mattino si è occupata del taglio e lavorazione della carne destinata alla preparazione della lonza impanata. Successivamente ha proseguito con le ulteriori operazioni di produzione, e confezionamento dei pasti da inviare agli utenti assistiti a domicilio, senza procedere alla sostituzione del grembiule utilizzato durante la lavorazione della lonza cruda, il quale presentava evidenti gocce di sangue. A seguito di segnalazione, la cuoca ha provveduto contestualmente alla sostituzione del grembiule macchiato.
- Il passato di verdure, ormai raffreddato, sosta a temperatura ambiente dopo la preparazione; è stata richiesta la riattivazione termica.

Menu e derrate alimentari

- Il menu odierno prevede il consumo del pasto da parte di utenti assistiti a domicilio, ospiti del centro diurno, e dipendenti comunali. La cuoca riferisce la preparazione per complessivamente 36 utenti, ai quali si aggiungono 9 ragazzi della scuola secondaria Curiel. Questi ultimi mangiano nel locale consumo pasti del centro Melograno e non più presso la struttura adiacente, per il numero esiguo di bambini che usufruiscono del pasto.
- Il menu per gli utenti del centro diurno, esterni e dipendenti prevede le preparazioni di seguito riportate:

- Passato di verdure con farro/pasta aglio e olio
- Involtini di prosciutto e formaggio/lonza impanata
- Finocchi lessi
- Frutta mista

Il menu destinato ai ragazzi della scuola secondaria prevede:

- Crema di verdure con farro
- Arrosto di lonza
- Patate al forno
- Mandarini

- Per il menu del centro diurno, esterni e dipendenti sono state impiegate le seguenti materie prime: minestrone di verdure bio surgelato, farro bio da agricoltura sociale, pasta bio, aglio bio fresco,

prosciutto cotto bio, formaggio Edamer, finocchi bio surgelati, Parmigiano Reggiano 24 mesi bio, olio extravergine di oliva bio; pane bio locale e frutta mista bio.

- Per il menu destinato ai ragazzi della scuola secondaria sono state impiegate le derrate di seguito indicate: minestrone bio surgelato, farro bio da agricoltura sociale, lonza di suino bio, patate bio surgelate, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano 24 mesi bio, Somministrazione di mandarini bio per fine pranzo.
- Non risultano conformi all'offerta tecnica Vivenda: pesto alla genovese bio non refrigerato e non da agricoltura sociale, patate fresche bio non DOP, aglio bio non da produzione locale, arance e mandarini bio non provenienti da agricoltura sociale.
- 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.

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

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

Strutture e attrezzature

Di seguito le non conformità rilevate:

- Il pelapatate non è funzionante.
- 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 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

- Non si segnalano modalità operative che evidenziano criticità sotto il profilo igienico sanitario.
- La lonza è stata cotta al forno il giorno antecedente e le temperature di cottura e refrigerazione sono state indicate sopra apposita modulistica.

Menu e derrate alimentari

Il menu previsto per la giornata è rispettato. Sono state prodotte le seguenti preparazioni:

- Crema di verdure con farro
- Arrosto di lonza
- Patate al forno

Per gli utenti vegetariani, vegani e con diete etico religiose in sostituzione della carne sono state preparate lenticchie in umido. Il numero complessivo di utenti che ha consumato le lenticchie è pari a 28.

- Per fine pasto somministrazione di arance per utenti infanzia e primaria; crackers e succo per le merende delle scuole dell'infanzia.
- La preparazione dei pasti è destinata a 106 bambini e 12 adulti della scuola dell'infanzia; 238 bambini e 18 adulti della scuola primaria per i quali la distribuzione avviene in 2 turni.
- Per la produzione del giorno sono state utilizzate le seguenti materie prime: erbe bio surgelate, cavolfiori bio freschi, carote bio fresche, patate bio fresche (per la crema di verdure), broccoli bio freschi, cipolle bio fresche, sedano bio fresco, pomodori pelati bio, filone di lonza bio, patate bio surgelate (per il contorno), olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio con stagionatura superiore a 24 mesi; lenticchie secche bio da agricoltura sociale per gli utenti che non consumano la carne. Per fine pasto consegna di arance bio, e per merenda crackers bio e succo di frutta all'albicocca bio.
- Per la preparazione dell'arrosto di lonza sono stati impiegati 31.8 kg di filone di lonza bio. Considerando il numero di utenti odierno, e grammature di carne (a crudo) di 60 g, 70 g e 100 g rispettivamente per bambini scuola d'infanzia, bambini scuola primaria e adulti, otteniamo un peso di carne necessario per la preparazione di 23.7 kg di carne. La quantità di carne impiegata per produrre l'arrosto è adeguata al numero di utenti.
- Di seguito i prodotti non conformi alle migliori indicate da Vivenda: biscotti bio non locali, uovo intero pastorizzato bio non locale, patate fresche bio non DOP, pesto alla genovese bio non refrigerato e non proveniente da agricoltura sociale, arance bio e mandarini bio non da agricoltura sociale. Non rispettano le tabelle merceologiche i filetti di halibut surgelati che evidenziano additivi e sale tra gli ingredienti, e 23 kg di carote julienne convenzionali di IV gamma, acquistati per mancato funzionamento del pelapatate.

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 118 pasti, di cui 106 bambini e 12 adulti; il servizio è svolto da 3 operatrici. Il rapporto addetti/utenti è di 1/39.3, non coerente a quanto indicato in offerta tecnica (di 1/37).

Rilevamenti temperature

- | | |
|------------------------------|------|
| - Crema di verdure con farro | 93°C |
| - Arrosto di lonza | 77°C |
| - Patate al forno | 75°C |
- Le temperature dei pasti risultano conformi al DPR 327/80.

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Crema di verdure con farro: crema di consistenza corposa, il gusto degli ingredienti è intenso, il farro ha cottura adeguata, l'aggiunta di Parmigiano grattugiato esalta i sapori. Buon gradimento da parte dei bambini.
- Arrosto di lonza: fette di carne tagliate finemente, intingolo dalla consistenza idonea, carne di consistenza morbida e succosa. Buon gradimento da parte dei bambini.
- Patate al forno: patate dalla consistenza asciutta, ma nonostante tale osservazione il gradimento da parte dell'utenza è risultato più che sufficiente.

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

- La somministrazione del pasto avviene in due turni, con un lasso di tempo minimo tra un turno e l'altro. Al primo turno sono presenti 3 operatrici; al secondo turno interviene anche la cuoca per le operazioni di distribuzione.

Stato igienico

- Al piano inferiore la zona di lavaggio dove avviene la sanificazione delle stoviglie, 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.

Strutture e attrezzature

- Odore di muffa nel locale di lavaggio.
- Scrostamenti diffusi lungo le pareti del locale di consumo pasti.

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. Segnalazione che viene evidenziata da mesi senza avere attuato provvedimenti.
- È stata effettuata la sostituzione degli erogatori di acqua; tuttavia, i nuovi dispositivi non consentono un riempimento rapido. È stato infatti appurato che per il riempimento completo di tutte le brocche è necessario un periodo di circa un'ora, con persona fissa per tenere premuto il pulsante di erogazione, anziché dedicarsi ad altre attività in un orario di massima attività.

Rilevamenti temperature

- Crema di verdure con farro 83°C
- Arrosto di lonza 70°C
- Patate al forno 63°C
- Le temperature dei pasti risultano conformi al DPR 327/80.

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Crema di verdure con farro: crema di consistenza corposa, il gusto degli ingredienti è intenso, il farro ha cottura idonea, l'aggiunta di Parmigiano grattugiato esalta il sapore. Buono il gradimento da parte dei bambini.
- Arrosto di lonza: fette di carne tagliate finemente, intingolo dalla consistenza idonea, carne di consistenza morbida e succosa. Si esprime giudizio buono per il gradimento da parte dei bambini.
- Patate al forno: patate dalla consistenza asciutta; richiesta l'aggiunta di olio per renderle più morbide. L'alimento è stato gradito dai 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