

Comune di CORNAREDO

Intervento di controllo di conformità del 3 giugno 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, impegnata nella produzione dei pasti del giorno, e una operatrice che collabora nelle attività di preparazione e porzionamento dei pasti destinati agli utenti assistiti a domicilio, nell'allestimento dei locali di consumo pasti, nelle operazioni di sanificazione e, più in generale, nel riordino della cucina e locali annessi.

Stato igienico

- Le condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature risultano più che sufficienti.
- Le operatrici indossano vestiario pulito e in ordine.

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

- Nel frigorifero sono presenti una confezione di giardiniera ed una di olive nere aperte in data 1° giugno, lasciate all'interno delle latte originali. Alla cuoca è stato richiesto il trasferimento dei prodotti in contenitori idonei, correttamente identificati e datati, in maniera tale da garantire una corretta conservazione e rintracciabilità.
- Presenza di plastica nel sacco per la raccolta dei rifiuti organici. È stato richiesto di prestare un'attenzione maggiore nella differenziazione dei rifiuti.

Menu e derrate alimentari

- Secondo quanto dichiarato dalla cuoca, il servizio di ristorazione del giorno è destinato a 19 utenti assistiti a domicilio, 7 utenti esterni, 5 utenti che soggiornano presso il centro diurno Melograno, 32 dipendenti comunali. Relativamente all'utenza scolastica hanno effettuato la prenotazione del pasto 6 ragazzi della scuola secondaria Curiel.
- Il menu per gli utenti del centro diurno, esterni e dipendenti prevede le preparazioni di seguito riportate:

- Pasta e lenticchie/pasta alla sorrentina
- Cosce di pollo al forno/farinata di ceci
- Patate al forno/carote julienne
- Per fine pasto disponibile torta di mele

Il menu destinato ai ragazzi della scuola secondaria prevede:

- Pasta pomodoro e ricotta
- Lenticchie in umido
- Carote al vapore
- Per fine pasto distribuite banane

- Per il menu degli utenti non scolastici sono state impiegate le seguenti materie prime: pasta bio, lenticchie bio secche da agricoltura sociale, pomodori pelati bio, mozzarella bio, cosce di pollo bio, farinata di ceci surgelata, aromi bio freschi, patate bio DOP di Bologna, carote fresche bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi minimo di stagionatura, olio extravergine di oliva bio. Fornitura, inoltre, di pane bio locale; torta preparata dalla cuoca impiegando: farina 0 bio, uovo bio pastorizzato, zucchero bianco, olio extravergine di oliva bio, mele bio.
- Per il menu destinato alla ristorazione scolastica sono state impiegate le seguenti materie prime: pasta bio, pomodori pelati bio, ricotta bio, lenticchie bio secche da agricoltura sociale, carote bio fresche, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi minimo di stagionatura, olio extravergine di oliva bio. Fornitura di pane bio locale e banane bio.
- Non risultano conformi all'offerta tecnica Vivenda: pesto alla genovese bio non refrigerato e non da agricoltura sociale contenente anacardi tra gli ingredienti, aglio bio non da produzione locale, biscotti bio non locali.
- 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, e i ravioli ricotta e spinaci bio surgelati per la percentuale di ripieno leggermente inferiore a quanto previsto dal capitolato: 46% anziché 50+/- 3%.

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

- Al momento dell'audit sono presenti la cuoca e l'aiuto cuoca; una terza dipendente arriva in prossimità della somministrazione del pasto per l'allestimento del refettorio, la distribuzione del pasto e per le attività di ripristino della pulizia successivamente al consumo del pasto.

Stato igienico

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

Strutture e attrezzature

Le segnalazioni di seguito indicate risultano reiterate, e non 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

- La preparazione dei pasti avviene correttamente, nel rispetto delle buone pratiche di produzione.

Menu e derrate alimentari

- In data odierna usufruiscono del pasto 93 bambini della scuola dell'infanzia e 16 insegnanti; 25 utenti della scuola secondaria.
- Il menu prevede le seguenti preparazioni:
 - Pasta pomodoro e ricotta
 - Lenticchie in umido
 - Carote al vapore
- Per i bambini della scuola dell'infanzia distribuzione di torta variegata per lo spuntino di metà mattina, kiwi per merenda; per l'utenza della scuola secondaria somministrazione di mele.
- Per la realizzazione delle preparazioni sono state impiegate le seguenti materie prime: pasta bio, pomodori pelati bio, ricotta bio, lenticchie bio secche da agricoltura sociale, carote bio fresche, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi minimo di stagionatura, olio extravergine di oliva bio. Per la preparazione della torta variegata impiego delle seguenti materie prime: farina 0 bio, zucchero bianco, olio extravergine di oliva bio, uovo bio pastorizzato, cacao amaro. Fornitura di pane bio locale.

- Nel frigorifero sono presenti 11.5 kg di reale di b.a. bio da impiegare per la produzione delle polpette previste per il prossimo martedì. Ipotizzando un numero di utenti pari a quello odierno e grammature di carne di 60 g per i bambini e 80 g per gli adulti, la quantità di carne necessaria per la produzione è di 7 kg. La carne in giacenza è di peso adeguato alla produzione.
- Per la realizzazione delle lenticchie in umido la cuoca indica di avere impiegato 6 kg di lenticchie bio secche. In considerazione del numero di utenti odierno, e grammature di lenticchie a crudo di 40 g per i bambini della scuola dell'infanzia, e di 60 g per tutti gli altri utenti, la quantità di lenticchie da impiegare per la produzione corrisponde a 6.1kg. Il peso di lenticchie è conforme al numero degli utenti.
- Per la preparazione del condimento per la pasta a base di pomodoro e ricotta, sono stati impiegati 1.7 kg di ricotta. Le tabelle delle grammature indicano l'impiego di ricotta del peso di 25 g per i bambini e 35 g per gli altri utenti, che scaturiscono un peso complessivo di 3.7 kg di ricotta da impiegare per la preparazione. Dal conteggio sono stati utilizzati 2 kg di ricotta, meno della metà, rispetto a quanto previsto dalle tabelle dietetiche.
- 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, 3 kg di pasta convenzionale avanzata da un menu speciale, patate bio non DOP. Non conforme alle tabelle merceologiche l'halibut per la presenza di additivi e di sale, segnalazione ricorrente da mesi, e i ravioli ricotta e spinaci bio surgelati per la percentuale di ripieno leggermente inferiore a quanto previsto dal capitolato: 46% anziché 50+/- 3%.

Rilevamenti temperature

- | | |
|----------------------------|--------|
| - Pasta pomodoro e ricotta | 73°C |
| - Lenticchie in umido | 86.7°C |
| - Carote a vapore | 68°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Pasta pomodoro e ricotta: cottura adeguata della pasta, il sapore del pomodoro risulta predominante rispetto alla ricotta sia al gusto sia alla vista, a causa della quantità insufficiente di tale ingrediente. La preparazione è stata gradita dai bambini.
- Lenticchie in umido: consistenza morbida e lenticchie che hanno conservato il loro aspetto, equilibrata la salatura e la presenza degli aromi. Nonostante il sapore sia gradevole, i bambini non hanno accolto tale tipologia di preparazione che vede il suo impiego principalmente quale ingrediente di primi piatti e non come secondo.

- Carote al vapore: cottura ottimale, sapore dolciastro tipico e gradevole, giusta quantità di condimenti. Diversi bambini hanno gradito tale contorno.

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

- In servizio sono presenti la cuoca e 5 operatrici. La somministrazione del pasto è effettuata in due turni, con un intervallo minimo tra il I e il II turno, durante il quale le operatrici si occupano di riallestire i tavoli ed asportare residui grossolani dalla pavimentazione. Nonostante ciò, non si osservano attese significative nella consegna del pasto e il servizio è svolto con attenzione e professionalità.

Stato igienico

- Le condizioni igieniche generali risultano più che sufficienti, tenendo conto delle operazioni in corso.

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; segnalazione reiterata.
- Tra il I e il II turno si rileva la mancanza di posate, in particolare di almeno 100 forchette, secondo quanto dichiarato dalla cuoca referente. Al momento si sopperisce utilizzando le posate dei bambini del I turno, che devono essere lavate in tempi rapidi per garantire la continuità del servizio.

Modalità operative

- Di fianco al self service non sono stati ancora sostituiti i tavoli in formica, usurati, sui quali sono appoggiati la frutta e i condimenti.

Menu e derrate alimentari

- In data odierna usufruiscono del pasto 303 bambini e 20 insegnanti.
- Il menu prevede le seguenti preparazioni:
 - Pasta pomodoro e ricotta
 - Lenticchie in umido
 - Carote al vapore
- Per la realizzazione delle preparazioni sono state impiegate le seguenti materie prime: pasta bio, pomodori pelati bio, ricotta bio, lenticchie bio secche da agricoltura sociale, carote bio fresche, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi minimo di stagionatura, olio extravergine di oliva. Per fine pasto somministrazione di mele bio; fornito pane bio locale.
- Per gli utenti con dieta priva di latte, in numero pari a 7, è stata preparata pasta al pomodoro.
- Per la preparazione delle lenticchie in umido la cuoca dichiara essere stati utilizzati 14.4 kg di lenticchie secche. Dalle tabelle delle grammature si rileva l'impiego di 50 g per i bambini e 60 g per gli adulti che, in base al numero di utenti del giorno, danno origine a 16.350 kg rispetto a 14.4 kg di lenticchie impiegate (-1950 g).
- Per la preparazione della pasta al pomodoro e ricotta sono stati impiegati 7.9 kg di ricotta, come dichiarato dalla cuoca. Le tabelle delle grammature indicano 30 g di ricotta per i bambini e 35 g per gli adulti; sottraendo gli utenti con dieta no latte e lattosio otteniamo un peso di ricotta pari a 9.8 kg di ricotta da inserire nella preparazione. Utilizzata ricotta di peso inferiore al dovuto, di 1.9 kg.
- 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 DOP. Non conforme alle tabelle merceologiche allegate al capitolato di oneri l'halibut surgelato per la presenza di additivi chimici e di sale, e i ravioli ricotta e spinaci bio surgelati per la percentuale di ripieno leggermente inferiore a quanto previsto dal capitolato: 46% anziché 50+/- 3%.

Rilevamenti temperature

- | | |
|----------------------------|------|
| - Pasta pomodoro e ricotta | 77°C |
| - Lenticchie in umido | 68°C |
| - Carote a vapore | 59°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Pasta pomodoro e ricotta: cottura adeguata della pasta, quantità abbondante di condimenti. La preparazione è stata gradita dai bambini.

- Lenticchie in umido: consistenza morbida e lenticchie che hanno conservato il loro aspetto, equilibrata la salatura e la presenza degli aromi. Nonostante il sapore sia gradevole, i bambini non hanno accolto tale tipologia di preparazione che vede il suo impiego principalmente quale ingrediente di primi piatti, e in maniera inferiore come secondo.
- Carote al vapore: cottura ottimale, sapore dolciastro tipico e gradevole, giusta quantità di condimenti. Diversi bambini hanno gradito tale contorno.

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