

## **Comune di CORNAREDO**

### **Intervento di controllo di conformità del 10 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:

#### **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 che si sta occupando della produzione del giorno, 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 più che sufficienti, tenendo anche conto della produzione in atto.
- Le operatrici indossano vestiario pulito e in buono stato.

##### **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**

- Nulla da segnalare in merito alle modalità produttive.

##### **Menu e derrate alimentari**

- Il servizio di ristorazione del giorno è destinato a 17 utenti assistiti a domicilio, 11 utenti che soggiornano presso il centro diurno Melograno, 6 dipendenti comunali. Hanno effettuato prenotazione del pasto anche 3 bambini della scuola secondaria Curiel.
- Il menu per gli utenti del centro diurno, esterni e dipendenti prevede le preparazioni di seguito

riportate:

- Passato di verdure con crostini/spaghetti al tonno
- Platessa gratinata/sformato di verdure
- Zucchine all'olio/insalata mista

Il menu destinato ai ragazzi della scuola secondaria prevede:

- Risotto con le zucchine
  - Burger di pesce
  - Insalata mista
- Per il menu del centro diurno, esterni e dipendenti sono state impiegate le seguenti materie prime: cavolfiori bio freschi, broccoli bio freschi, cipolle bio fresche, carote bio fresche, sedano bio fresco, bietta bio surgelata, crostini bio locali, pasta bio, tonno in olio di oliva, prezzemolo fresco bio, platessa surgelata FAO 27, pane grattugiato bio locale, patate bio fresche, spinaci bio surgelati, provola affumicata, uovo intero pastorizzato bio, zucchine bio surgelate, insalata bio, pomodori bio, Parmigiano Reggiano 24 mesi bio, olio extravergine di oliva bio. Fornitura di pane bio locale e frutta mista bio.
  - Per il menu destinato ai ragazzi della scuola secondaria sono state impiegate le derrate di seguito indicate: riso parboiled bio, zucchine fresche bio, burro bio, patate fresche bio, merluzzo surgelato bio FAO 27, pane grattugiato bio locale, uovo intero pastorizzato bio, insalata bio, pomodori bio, carote fresche bio, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano 24 mesi bio, Somministrazione di arance 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 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.

## **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 interviene un'ulteriore operatrice, incaricata dell'apparecchiatura, che supporta il riordino dei locali e il lavaggio delle stoviglie.

### **Stato igienico**

- Lo stato igienico dei locali e delle attrezzature 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; anche le etichette delle materie prime impiegate per la preparazione sono tenute per 3 giorni ai fini della rintracciabilità.

### **Menu e derrate alimentari**

- Il menu prevede le seguenti preparazioni:
  - Risotto con le zucchine
  - Burger di pesce
  - Insalata mista
- Per fine pasto somministrate arance; per le merende dei bambini della scuola dell'infanzia la programmazione stabilisce la fornitura di budino.
- Per il menu del giorno, destinato a 94 bambini della scuola d'infanzia, 30 della scuola secondaria e 16 adulti, sono state impiegate le derrate di seguito indicate: riso parboiled bio, zucchine fresche bio, burro bio, patate fresche bio, merluzzo surgelato bio FAO 27, pane grattugiato bio locale, uovo intero pastorizzato bio, insalata bio, pomodori bio, carote fresche bio, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano 24 mesi bio,
- Per la preparazione del risotto sono stati utilizzati 10 kg di zucchine surgelate; peso più che adeguato rispetto al numero di utenti.
- Nel frigorifero si riscontra la presenza di 15 kg di carne di bovino adulto da utilizzare per la preparazione delle polpette di carne al pomodoro previste nei prossimi giorni. In base alle tabelle delle grammature occorrono 60 g di carne per i bambini e 80 g per gli adulti, che si traducono in un peso complessivo di 9.3 kg di carne, ipotizzando un numero di persone che usufruisce del pasto uguale a quello odierno. Il peso di carne in giacenza è, quindi, adeguato alla produzione.
- 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, arance bio non provenienti da agricoltura sociale, 3 kg di pasta convenzionale avanzata da un menu speciale. 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.

- Non conforme ai CAM 30 succhi e polpa di albicocca perché convenzionali anziché bio.

### **Rilevamenti temperature**

- |                           |      |
|---------------------------|------|
| - Risotto con le zucchine | 88°C |
| - Burger di pesce         | 67°C |
| - Insalata mista          | 11°C |

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

### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

- Risotto con le zucchine: riso con cottura al dente, colore verde chiaro, gusto equilibrato e sapore delicato delle zucchine. Si riscontra un buon risultato relativamente al gradimento.
- Burger di pesce: sapore delicato, consistenza un poco asciutta; la ricetta non prevede la presenza di formaggio grattugiato ma l'aggiunta avrebbe dato maggiore espressione di gusto all'alimento. Scarso gradimento da parte dei bambini.
- Insalata mista: ingredienti tagliati finemente, corretta quantità di condimenti, verdure tenere e fresche. Visivamente gradevole l'aspetto cromatico per la presenza di insalata verde, carote julienne e pomodori. 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.
- Al self service presenti 3 operatrici fisse. 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; una operatrice, insieme alla cuoca, si occupa della produzione del risotto man mano che gli utenti arrivano in refettorio. Al II turno consumano il pasto 80 bambini della scuola primaria Don Sturzo, iscritti come "Progetto Montessori". Come già indicato in relazioni precedenti, il servizio di somministrazione risulta particolarmente impegnativo, e deve seguire

una routine ben definita, in considerazione delle operazioni da svolgere in un lasso di tempo limitato.

### **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.
- 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.

### **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 338 bambini e 20 insegnanti.
- Il menu prevede le seguenti preparazioni:
  - Risotto con le zucchine
  - Burger di pesce
  - Insalata mista
- Per fine pasto somministrate mele; distribuito pane bio locale.
- Per il menu del giorno sono state impiegate le derrate di seguito indicate: riso parboiled bio, zucchine fresche bio, burro bio, patate fresche bio, merluzzo surgelato bio FAO 27, pane grattugiato bio locale, uovo intero pastorizzato bio, insalata bio, pomodori bio, carote fresche bio, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano 24 mesi biologico.
- Per la preparazione del risotto sono stati utilizzati 25 kg di zucchine bio fresche; peso più che adeguato al numero di utenti (considerando la mondatura degli ortaggi peso medio per porzione di 56 g).

- In frigorifero sono presenti 27 kg di reale di bovino adulto bio da utilizzare per la preparazione delle polpette al pomodoro previste per i prossimi giorni. Le tabelle dietetiche prevedono una grammatura di carne pari a 70 g per i bambini e 80 g per gli adulti, per un quantitativo complessivo di 25 kg di carne destinato alla produzione. La carne consegnata, pertanto, è di peso adeguato al numero di utenti.
- 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**

- |                           |        |
|---------------------------|--------|
| - Risotto con le zucchine | 92°C   |
| - Burger di pesce         | 71°C   |
| - Insalata mista          | 10.3°C |

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

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

- Risotto con le zucchine: riso con cottura al dente, colore verde chiaro, gusto equilibrato e sapore delicato delle zucchine. I bambini hanno gradito in parte la preparazione, nonostante il sapore gradevole dell'alimento.
- Burger di pesce: sapore delicato, consistenza un poco asciutta; la ricetta non prevede la presenza di formaggio grattugiato ma l'aggiunta avrebbe dato maggiore espressione di gusto all'alimento. Basso gradimento da parte dei bambini.
- Insalata mista: ingredienti tagliati finemente, corretta quantità di condimenti, verdure tenere e fresche. L'aspetto cromatico dovuto alla presenza di insalata verde, carote julienne e pomodori risulta gradevole ed appaga la vista; tuttavia sono stati pochi i bambini che hanno mangiato tale tipologia di preparazione.

#### **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*