

Comune di CORNAREDO

Intervento di controllo di conformità del 13 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 avviene ad opera della cuoca. Alle ore 10.30 è sopraggiunta una lavoratrice a supporto della cuoca, per le fasi di porzionamento dei pasti e per le 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 79 bambini e 10 adulti.
- Il menu del giorno è rispettato, e costituito da:
 - Lasagne alle verdure
 - Verdure miste al forno
- Per la preparazione del menu sono state utilizzate le seguenti materie prime: pasta surgelata bio, farina 0 bio, burro bio, latte UHT intero bio, piselli bio surgelati, carote bio fresche e carote bio surgelate, zucchine bio fresche, cipolle bio fresche, sedano bio fresco, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano 24 mesi bio. Per lo spuntino di metà mattina prevista la

somministrazione di frutta mista bio, mentre per merenda distribuzione di latte e biscotti (latte bio fresco e biscotti bio).

- 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.

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.

SCUOLA DELL'INFANZIA COLOMBO

Organizzazione del servizio e organico

- La cuoca è assente da alcuni giorni; la preparazione dei pasti viene svolta da due addette mensa.

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

- Il menu prevede le seguenti preparazioni:

- Lasagne al ragù
 - Mozzarella ½ porzione
 - Carote julienne
- Per fine pasto è distribuito gelato in coppetta; per le merende dei bambini della scuola dell'infanzia la programmazione stabilisce la preparazione di the in accompagnamento al croissant. Per i bambini vegetariani sono state preparate lasagne al pesto.
 - Per il menu del giorno, destinato a 102 bambini della scuola d'infanzia e 11 adulti, e 31 ragazzi della scuola secondaria, sono state impiegate le derrate di seguito indicate: pasta per lasagne bio surgelata, reale di b.a. bio, pomodori pelati bio, sedano bio fresco, cipolle bio fresche, carote bio fresche, burro bio, latte bio UHT, farina 0 bio, pesto genovese bio, mozzarella a filiera corta bio, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi. Il the è prodotto con un preparato per the decaffeinato, croissant e coppetta risultano alimenti convenzionali.
 - Per la preparazione del ragù sono stati utilizzati 10 kg di reale di b.a. bio. Le tabelle delle grammature contemplano, per il piatto unico, porzioni di carne pari a 60 g per i bambini e 90 g per gli adulti che originano ad una quantità di carne necessaria per la produzione, di 9.9 kg.
 - Nel frigorifero si riscontra la presenza di 24 kg di cosce di pollo convenzionale per circa 190 utenti (tra adulti e scuola secondaria), e 11 kg di sovra cosce di pollo bio disossate da destinare alla produzione per i bambini della scuola d'infanzia, per la realizzazione del menu previsto per il giorno successivo (giornata di sensibilizzazione sulla celiachia). Il ricettario indica grammature di 240 g di pollo (coscia) per ogni utente adulto che, per un numero previsionale di 187 utenti, origina 45 kg di carne; in merito le operatrici indicano una consegna ulteriore di carne prevista per il giorno successivo.
 - 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, 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; segnalazione ricorrente da mesi.

Rilevamenti temperature

- | | |
|-------------------|-------|
| - Lasagne al ragù | 88°C |
| - Mozzarella | 6.7°C |
| - Carote julienne | 8.1°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Lasagne al ragù: consistenza morbida, doratura della parte superiore, rapporto equilibrato tra i vari ingredienti, aspetto invitante e dall'aspetto tipico. Preparazione ben gradita dai bambini e dagli adulti.
- Mozzarella: formaggio dalla consistenza morbida, sapore delicato e tipico di latte; alimento gradito dagli utenti.
- Carote julienne: taglio fine ed uniforme, colore brillante, 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, 4 operatrici e la dietista. 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 324 bambini e 20 insegnanti.
- Il menu del giorno è quello disposto per la “giornata nazionale della celiachia”, e propone i seguenti alimenti:
 - Risotto con zucchine e zafferano
 - Pollo al forno
 - Fagiolini all'olio
- Per fine pasto, gelato; distribuiti crackers di riso al posto del pane.
- Per gli utenti vegetariani e vegani sono state preparate crocchette di verdure e legumi al posto del pollo al forno. Alla cuoca indicato di effettuare preparazioni distinte per fare in modo che gli utenti vegetariani, più numerosi, possano integrare le proteine animali presenti tra gli ingredienti (uovo e formaggio grattugiato).
- Per il menu del giorno sono state impiegate le derrate di seguito indicate: riso parboiled bio, zucchine bio fresche per il I turno (5 kg), zucchine bio surgelate per il II turno (5 kg), zafferano bio, burro bio, cosce di pollo convenzionale (per classi IV e V), sovra cosce di pollo bio (per classi I, II e III), fagiolini bio surgelati, ceci bio secchi, verdure bio fresche per le crocchette (patate, zucchine, carote, cipolle), olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano 24 mesi biologico.
- Per la preparazione del risotto sono stati utilizzati complessivamente 10 kg di zucchine per circa 320 utenti, con un peso medio di 31.2 g per porzione; peso contemplato nelle tabelle dietetiche di 30 g per i bambini e 35 g per gli adulti. La quantità di zucchine impiegate per la produzione è conforme alle tabelle delle grammature. Sono stati, inoltre, impiegati 16.25 g di zafferano bio; in base alle grammature del ricettario, e al numero degli utenti, sono necessari 14 g. Lo zafferano impiegato per la produzione è di peso adeguato al numero degli utenti.
- In frigorifero si trovano in giacenza 12 kg di carne di b.a. bio, da impiegare per realizzare la pasta al ragù prevista per i giorni successivi. Considerando un numero di utenti pari a quello odierno, detratto di 20 per diete vegetariane, otteniamo un peso di carne per realizzare il ragù, di 13 kg. La carne risulta di peso inferiore al dovuto di 1 kg, fermo restando che il calcolo è stato comunque effettuato su un numero presunto 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, 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 zucchine e zafferano 96°C
- Pollo al forno 81°C
- Fagiolini all'olio 74°C

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Risotto con zucchine e zafferano: riso con cottura al dente, sapore delicato delle zucchine che è sovrastato dal sapore più intenso dello zafferano. Il gradimento dell'alimento è risultato scarso.
- Pollo al forno (cosce e sopra cosce): carne croccante all'esterno, morbida e succosa all'interno, giusto grado di salatura. Gradimento ottimale da parte dei bambini.
- Fagiolini all'olio: cottura adeguata, giusta quantità di condimenti, sapore delicato e tipico. Gradimento scarso.
- Crocchette di ceci e verdure: aspetto gradevole per la varietà cromatica degli ingredienti utilizzati, crocchette croccanti all'esterno e morbide all'interno, sapore molto delicato; giudizio sensoriale appena 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.

IISG srl - Area Food

Rocchina Maddaluno