

Comune di CORNAREDO

Intervento di controllo di conformità del 14 gennaio 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 dell'ispezione è presente la cuoca, impegnata nelle operazioni di preparazione dei pasti; alle ore 10.15 arriva un'altra operatrice a supporto della cuoca per le operazioni di lavaggio delle stoviglie, porzionamento dei pasti, generale riordino della cucina e dei locali annessi alla cucina.

Stato igienico

- Nel complesso lo stato igienico delle attrezzature e della struttura è più che sufficiente. Permane il riscontro di muffe sulle guarnizioni dei frigoriferi che, per lo stato di usura in cui versano, è difficile asportare.

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.

Menu e derrate alimentari

- La preparazione è destinata a 76 bambini e 10 adulti.
- Il menu del giorno è stato rispettato e prevede i seguenti alimenti:
 - Pasta agli aromi
 - Crocchette di verdure
 - Spinaci all'olio
 - Frutta mista come spuntino di metà mattina, the e torta per merenda pomeridiana.
- Per la preparazione del menu del giorno sono state utilizzate le seguenti materie prime: pasta bio, salvia e rosmarino bio, olio extra vergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, patate fresche bio, carote fresche bio, piselli bio surgelati, uovo pastorizzato bio, formaggio

Asiago, pane grattugiato bio, spinaci bio surgelati, pane comune bio locale. Frutta mista bio per il consumo di metà mattina. Per merenda avverrà la preparazione di torta allo yogurt con i seguenti ingredienti: zucchero raffinato, uovo intero bio, farina tipo bio, yogurt bio.

- Sono presenti presso la struttura lenticchie bio da agricoltura sociale e farro bio da agricoltura sociale. Da offerta migliorativa non risultano DOP le patate bio fresche, i biscotti bio non locali, l'uovo pastorizzato bio non da produzione locale, clementine e arance bio non da agricoltura sociale. Non rispettano i CAM 8 vasetti di omogeneizzati di pollo che non sono bio.

Modalità operative

- La preparazione dei pasti alla quale si è assistito è effettuata correttamente, rispettando le buone norme di produzione.
- Il pasto test, di peso adeguato, è preparato e conservato per 3 giorni in frigorifero come da indicazioni previste dal manuale HACCP.

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 preparazione del pasto è effettuata dalla cuoca, coadiuvata da un'aiutocuoca. In prossimità della somministrazione del pasto sopraggiunge un'altra operatrice che si occupa dell'apparecchiatura e del riordino dei locali.

Stato igienico

- Lo stato igienico dei locali e delle attrezzature in generale è sufficiente.

Strutture e attrezzature

Le segnalazioni indicate ormai da mesi, non sono state ancora oggetto di manutenzione.

- Presenza di un carrello neutro impiegato durante la somministrazione del pasto che presenta le ruote molto ossidate.
- 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.

Menu e derrate alimentari

- In data odierna usufruiscono del servizio di ristorazione 90 bambini e 16 insegnanti della scuola d'infanzia, 34 ragazzi e 1 insegnante della scuola secondaria.
- Il menu prevede le seguenti preparazioni:
 - Pasta e fagioli
 - Frittata al forno
 - Carote julienne
- Per fine pasto somministrate arance; per le merende dei bambini della scuola primaria latte e biscotti.
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: pasta bio, sedano fresco bio, carote fresche bio, cipolle fresche bio, fagioli secchi bio, uovo pastorizzato bio, carote bio, formaggio Primosale, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi. Per il pranzo pane bio, per frutta mele bio. Per la merenda dei bambini della scuola d'infanzia impiego di latte intero fresco bio e biscotti bio.
- Per la preparazione della frittata al forno la cuoca riferisce di avere introdotto anche formaggio Primosale per un peso di circa 1.3 kg, in quanto prossimo alla scadenza. Nonostante tale tipologia di formaggio non sia prevista dal ricettario, l'aggiunta alla preparazione può rappresentare un valore aggiunto dal punto di vista sensoriale, e una limitazione nello spreco di un prodotto che, se non usato, sarebbe stato buttato.
- Per la preparazione della pasta e fagioli, la cuoca dichiara di avere impiegato 5 kg di fagioli secchi. In base alle tabelle delle grammature e al numero di utenti, e ipotizzando che tutti gli utenti consumino il primo piatto, risulterebbe necessario un quantitativo pari a 5.4 kg di fagioli. Considerando che sul totale degli aventi diritto al pasto vi sono alcune diete leggere, la quantità di fagioli usata è conforme.
- Per la realizzazione delle lasagne alla bolognese previste per il giorno successivo sono stati consegnati 10.2 kg di carne di bovino adulto bio e 6 kg di formaggio Edamer. Supponendo un numero di utenti pari a quello odierno per la scuola dell'infanzia e 150 della scuola secondaria, e metà porzione di carne per la preparazione del ragù a seguito della somministrazione di metà porzione di secondo, occorrerebbero per la produzione 10.1 kg di carne, senza tenere conto di eventuali diete prive di carne. La carne in giacenza è di peso adeguato al numero di utenti.

- Non sono conformi 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, clementine e arance bio non da agricoltura sociale. Presente una quantità minima (2 kg) di pasta da agricoltura sociale.

Rilevamenti temperature

- | | |
|---------------------|------|
| - Pasta e fagioli | 86°C |
| - Frittata al forno | 73°C |
| - Carote julienne | 8°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Pasta e fagioli: consistenza cremosa della preparazione, cottura al dente della pasta, giusto equilibrio tra gli ingredienti. L'aggiunta di Parmigiano grattugiato ha accentuato la sapidità senza risultare eccessiva. Il piatto ha registrato un buon gradimento da parte dei bambini, con un giudizio complessivo buono.
- Frittata al forno: aspetto invitante e sapore gustoso. Cottura dorata. Buono il riscontro sensoriale da parte dell'utenza.
- Carote julienne: adeguata quantità di condimenti, sapore dolce e consistenza succosa. Moderato il gradimento da parte dei bambini.

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

- Sono presenti la cuoca e 5 operatrici per un monte ore lavorativo quotidiano di 26 ore.
- Al self service presenti 3 operatrici fisse, tra cui la cuoca. 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. Al II turno consumano il pasto circa 100 bambini della scuola primaria Don Sturzo, iscritti come "Progetto Montessori". In generale il consumo del pasto avviene in tempi che si susseguono ed incastrano tra di loro; di conseguenza le lavoratrici sono costrette a lavorare con rapidità e in una condizione di costante concitazione.

Stato igienico

- Le condizioni igieniche generali risultano 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:

- In cucina da tempo si richiede la fornitura di un bidone per i rifiuti organici con pedale che aziona l'apertura del coperchio, in quanto quello presente ne risulta sprovvisto.
- Al self service riscontro di alcuni vassoi usurati, per i quali si richiede la sostituzione.
- Sono stati cambiati gli erogatori di acqua per la somministrazione ai bambini. La cuoca riferisce tempi di riempimento delle brocche di circa 1 ora, dovuto ad un flusso molto debole della macchina; tempo che risulta così sottratto ad altre attività.

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.
- Sono state messi in uso stoviglie e posate riutilizzabili.
- Nella pasta e fagioli destinata ai bambini del I turno non è stato introdotto il Parmigiano grattugiato, addizionato soltanto in seguito a richiesta.
- Nella produzione della frittata sono state anche impiegate anche zucchine surgelate, nonostante la ricetta preveda soltanto la presenza di formaggio grattugiato.

Menu e derrate alimentari

- In data odierna usufruiscono del pasto 309 bambini e 20 insegnanti.
- Il menu prevede le seguenti preparazioni:
 - Pasta e fagioli
 - Frittata al forno
 - Carote julienne
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: pasta bio, fagioli secchi bio, uovo pastorizzato intero bio, zucchine bio surgelate, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, carote bio. Per il pranzo pane bio, per frutta mele bio.
- Per produrre la pasta con i fagioli sono stati impiegati 6 kg di fagioli secchi (è quanto dichiarato dalla cuoca responsabile), in ammollo dal giorno precedente. Le tabelle delle grammature indicano porzioni di fagioli di 40 g per bambini e 45 g per gli adulti che comportano un peso complessivo di 13.2 kg; è stata, pertanto, impiegata una quantità di fagioli del 50% inferiore a

quanto necessario. Difatti visivamente la preparazione risulta piuttosto acquosa e poco intenso il sapore dei legumi.

- Per la preparazione delle lasagne per il giorno successivo sono in giacenza 15 kg di reale di b.a. bio, 3 kg di provola, 3 kg di Edamer. In base al numero di utenti, considerando metà porzione di carne vista anche la somministrazione di metà porzione di mozzarella, occorrono 35 g di carne per i bambini e 45 g per gli adulti. Supponendo un numero di utenti pari a quello odierno, e 20 che non consumano la carne, si ottiene un peso complessivo di carne di 11 kg per la realizzazione del ragù. I formaggi non sono contemplati nella ricetta, ma rappresentano un valore aggiunto perché migliorano le caratteristiche sensoriali e nutrizionali della preparazione.
- Non sono conformi 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, clementine e arance bio non da agricoltura sociale.

Rilevamenti temperature

- | | |
|---------------------|------|
| - Pasta e fagioli | 83°C |
| - Frittata al forno | 72°C |
| - Spinaci all'olio | 66°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Pasta e fagioli: consistenza piuttosto liquida della preparazione, cottura al dente della pasta, L'aggiunta di Parmigiano grattugiato ha migliorato la sapidità. Il piatto ha registrato un certo gradimento da parte dei bambini, con un giudizio complessivo sufficiente.
- Frittata al forno: aspetto gradevole, cottura dorata della superficie, zucchine con cottura eccessiva. Sufficiente il riscontro sensoriale da parte dell'utenza.
- Carote julienne: adeguata quantità di condimenti, sapore dolce e consistenza succosa. Moderato il gradimento da parte dei 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