

Comune di CORNAREDO

Intervento di controllo di conformità del 16 febbraio 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.

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

- In prossimità dei fuochi di cottura, con alimenti in cottura, si trova un imballaggio contenente la pizza da destinare ai ragazzi della scuola secondaria; modalità impropria per il rischio di contaminazione crociata molto alto.
- Nel frigorifero della cucina sono presenti alimenti da destinare alle cene degli utenti che soggiornano presso il centro diurno, e tra questi si trova una pentola che contiene sugo all'amatriciana prodotto in data 12 febbraio. A seguito della segnalazione espressa, la cuoca ha provveduto ad eliminare il sugo.

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 67 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:

- Zuppa di verdure con pasta/pasta ai 4 formaggi
- Spezzatino di manzo/torta pasqualina
- Piselli in umido/insalata verde
- Frutta mista

Il menu destinato ai ragazzi della scuola secondaria prevede:

- Pizza
- Carote e piselli all'olio
- Mandarini

- Per il menu del centro diurno, esterni e dipendenti sono state impiegate le seguenti materie prime: minestrone di verdure bio surgelato, pasta bio, Gorgonzola dop, Fontina dop, latte intero bio UHT, reale di b.a. bio, pasta sfoglia surgelata, spinaci bio surgelati, ricotta bio, misto d'uovo bio pastorizzato, piselli bio surgelati, insalata verde bio, 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 impiego di: pizza bio, piselli bio surgelati, carote bio surgelate, olio extravergine di oliva 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, farro decorticato bio non da agricoltura sociale, aglio bio non da produzione locale, arance e clementine 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.

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 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.

- 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.
- La lavastoviglie non è funzionante da più di un mese.
- Le ante scorrevoli del pensile N 06371 risultano scardinate e di difficile apertura.
- Presenza di ruggine all'interno dell'armadietto a lato della lavastoviglie.
- È stata effettuata la sostituzione dei carrelli neutri che presentavano le ruote molto rovinate.

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.
- A causa del mancato funzionamento della lavastoviglie il consumo del pasto avviene utilizzando stoviglie compostabili.

Menu e derrate alimentari

- In data odierna usufruiscono del servizio di ristorazione 91 bambini e 16 insegnanti della scuola d'infanzia, 155 ragazzi e 12 insegnanti della scuola secondaria.
- Il menu prevede le seguenti preparazioni:
 - Pizza
 - Carote e piselli all'olio
- Per fine pasto somministrati mandarini; per le merende dei bambini della scuola dell'infanzia pane bio locale e cioccolato equosolidale al latte.
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: pizza bio, carote bio surgelate, piselli bio surgelati, olio extravergine di oliva bio. Per il pranzo pane bio, per frutta mele bio.
- La pizza consegnata per il servizio odierno è pari a 49.5 kg. Dalle tabelle delle grammature otteniamo porzioni di 130 g per la scuola d'infanzia, 165 g per la scuola primaria, 180 g per la

scuola secondaria e gli adulti, che corrispondono a 43 kg complessivi di pizza, ipotizzando che tutti gli utenti presenti consumino tale tipologia di alimento.

- 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 (1 kg) di pasta da agricoltura sociale, lenticchie e farro da agricoltura sociale (Libera terra).

Rilevamenti temperature

- | | |
|-----------------------------|------|
| - Pizza | 76°C |
| - Carote e piselli all'olio | 64°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Pizza: cottura adeguata, buon grado di farcitura, condimento a base di pomodoro non acido e di consistenza vellutata. Tutti i bambini hanno consumato tale tipologia di preparazione.
- Piselli e carote all'olio: cottura omogenea, gli ingredienti appaiono di colore brillante, corretta la quantità di condimenti aggiunti. Gradimento scarso.

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 la distribuzione del pasto.
- 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 un forno non è funzionante.
- 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.

Menu e derrate alimentari

- In data odierna usufruiscono del pasto 320 bambini e 20 insegnanti.
- Il menu prevede le seguenti preparazioni:
 - Pizza
 - Carote e piselli all'olio
- Per fine pasto somministrati mandarini.
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti derrate: pizza bio, carote bio surgelate, piselli bio surgelati, olio extravergine di oliva bio. Per il pranzo pane bio, per frutta clementine bio.
- 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

- | | |
|-----------------------------|------|
| - Pizza | 71°C |
| - Carote e piselli all'olio | 64°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Pizza: cottura adeguata, buon grado di farcitura, condimento a base di pomodoro non acido e di consistenza vellutata. Tutti i bambini hanno consumato l'alimento indicato.

- Piselli e carote all'olio: cottura omogenea, gli ingredienti appaiono di colore brillante, corretta la quantità di condimenti aggiunti. Gradimento scarso.

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