

Comune di CORNAREDO

Intervento di controllo di conformità del 18 dicembre 2025

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.
- Presenti al momento del sopralluogo 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 più che sufficienti.
- 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 non è ancora funzionante.
- Il bollitore N 08923 perde acqua durante l'impiego.
- Il punto di sanificazione mani non è uso in quanto privo di attacco alla rete idrica e di scarico.
- Alcune piastrelle della pavimentazione e delle pareti sono sbeccate o con crepe.

Modalità operative

- Le modalità di produzione risultano corrette ed eseguite nel rispetto delle buone modalità di preparazione. I punti critici di controllo sono monitorati, e registrati sulla modulistica di riferimento.

Menu e derrate alimentari

- Il menu del giorno prevede il consumo del pasto da parte di utenti assistiti a domicilio, ospiti del centro diurno, e dipendenti comunali; oggi in totale 38 persone. I ragazzi della scuola secondaria che usufruiscono del pasto risultano essere 4.

- Il menu per gli utenti del centro diurno, esterni e dipendenti prevede le preparazioni di seguito riportate:
 - Passato di verdure con riso/pasta al ragù di verdure
 - Bocconcini di tacchino impanati/crocchette di legumi
 - Insalata mista/fagiolini
 - Frutta mista/pandoro
- Il menu di Natale per i ragazzi della scuola secondaria prevede:
 - Risotto radicchio e provola
 - Arrosto di vitello
 - Purè di patate
 - Frutta mista/pandoro
- Per il menu del centro diurno, esterni e dipendenti sono state usate le seguenti materie prime: pasta bio, riso bio, verdure miste bio surgelate, fesa di tacchino bio, pane grattugiato locale bio, misto d'uovo bio, ceci secchi bio, fagioli secchi bio, lenticchie secche bio da agricoltura sociale, carote bio, radicchio bio, insalata verde bio, Parmigiano Reggiano 24 mesi bio, olio extravergine di oliva bio; pane bio locale e frutta mista bio.
- Per il menu di Natale destinato all'utenza della scuola secondaria sono state impiegate le seguenti derrate: riso bio, radicchio bio, burro bio, provola dop valpadana, noce di vitello bio, fiocchi di patate sostituite con patate bio fresche, latte UHT bio, Parmigiano Reggiano 24 mesi bio, olio extravergine di oliva bio.
- Il ricettario non prevede la preparazione del purè mediante l'utilizzo di fiocchi di patate; pertanto la cuoca ha eliminato il purè già pronto preparato con i fiocchi ed ha impiegato le patate fresche.
- Non conformi all'offerta tecnica Vivenda: 6 kg di pasta formato filini non bio, 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.

Documentazione

- Presente il piano di autocontrollo igienico come previsto dalla normativa vigente.
- Le schede relative all'applicazione del piano di autocontrollo igienico sono compilate correttamente.

SCUOLA DELL'INFANZIA MAZZINI

Organizzazione del servizio e organico

- Presente una cuoca per la produzione dei pasti e 2 operatrici che si occupano della somministrazione del pasto, e del riordino generale della cucina e delle aule dove è avvenuto il pranzo. In data odierna usufruiscono del servizio ristorazione 101 bambini e 15 adulti.

Stato igienico

- Lo stato igienico è più che soddisfacente sia per la struttura, sia per le attrezzature.
- Le operatrici indossano vestiario pulito ed ordinato.

Strutture e attrezzature

- Il refrigeratore rapido di temperatura non è funzionante.
- Il bollitore N 04107 perde acqua durante l'esercizio.
- Il pedale per l'apertura del coperchio del contenitore per la raccolta dei rifiuti organici non è funzionante; si richiede la sostituzione.

Modalità operative

- La produzione dei pasti e le modalità operative risultano corrette.
- La distribuzione del pasto viene svolta utilizzando 2 carrelli neutri per favorire la somministrazione nelle due parti della struttura scolastica, ed evitare attese prolungate da parte dell'utenza. Come già evidenziato in precedenti verifiche ispettive la cuoca, che nel corso della distribuzione effettua il servizio da sola, è supportata dalle insegnanti nella consegna del pasto a ciascun bambino. Una parte delle insegnanti presenta unghie laccate e lunghe che, nella manipolazione dei piatti, vengono a contatto con gli alimenti creando alto rischio di contaminazione crociata.

Menu e derrate alimentari

- Il menu concordato in occasione delle festività natalizie è costituito dalle preparazioni indicate:
 - Risotto radicchio e provola
 - Arrosto di vitello
 - Arrosto di verdure per utenti vegetariani e vegani
 - Purè di patate
 - Pandoro e cioccolato calda
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti materie prime: riso bio, burro bio, radicchio bio, provola dop valpadana, reale di vitello bio, patate bio fresche, latte bio UHT, verdure bio fresche (patate, zucchine, carote) per l'arrosto di verdure, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano 24 mesi; somministrazione di pane comune locale bio.

- Per la produzione dell'arrosto di vitello destinato a 94 bambini (detratti 7 che sono vegetariani), e 15 adulti sono stati impiegati 12 kg di reale di vitello bio. Le tabelle dietetiche, a crudo, prevedono 100 g di carne per i bambini e 140 g per gli adulti, che danno origine a 11.7 kg di carne utile per la produzione. Il peso di carne utilizzato risulta conforme al numero di utenti presenti.
- Risultano non conformi all'offerta tecnica: l'uovo pastorizzato bio non locale, i biscotti secchi non locali (produzione Veneto), le patate fresche bio non DOP, il pesto bio non refrigerato e non da agricoltura sociale, il farro decorticato bio non da agricoltura sociale, le arance e le clementine bio non da agricoltura sociale, 12 litri di latte convenzionale per la preparazione della cioccolata calda.

Valutazione delle temperature dei pasti

- | | |
|-------------------------------|------|
| - Risotto radicchio e provola | 88°C |
| - Arrosto di vitello | 68°C |
| - Purè di patate | 93°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Risotto radicchio e provola: cottura al dente del riso, preparazione cremosa, in proporzioni equilibrate gli ingredienti, retrogusto amarognolo. Un discreto gradimento da parte dei bambini, sebbene tale tipologia di preparazione sia generalmente più apprezzata da utenti di età superiore.
- Arrosto di vitello: carne di consistenza morbida, con leggero aroma di spezie, condimento che guarnisce la preparazione. Alto apprezzamento da parte dei bambini.
- Purè di patate: preparazione gustosa, nonostante la consistenza poco vellutata e morbida per la presenza di numerosi grumi; sufficiente 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.

SCUOLA PRIMARIA IV NOVEMBRE

Organizzazione del servizio e organico

- Sono presenti per le operazioni di preparazione pasti la cuoca e l'aiuto cuoca; per la somministrazione vi sono 4 operatrici. Il numero di utenti del giorno è di 299 bambini e 28 adulti.

Stato igienico

- Lo stato igienico dei locali di produzione e magazzino, e delle aree destinate al consumo del

pasto è soddisfacente. Le operatrici indossano vestiario pulito e in buono stato.

Strutture e attrezzature

Di seguito si segnalano le non conformità che non sono state ancora ripristinate:

- Un mantenitore di temperatura, per potenza elettrica inferiore alle esigenze di lavoro, non può essere utilizzato.
- Come indicato in precedenti controlli, permane la mancanza di posate che di frequente sono buttate con gli avanzi del cibo da parte dei bambini.
- Il display della lavastoviglie segnala il mancato pescaggio del sale, nonostante lo stesso sia stato regolarmente caricato nella vaschetta apposita. Tale anomalia determina la formazione di una patina di calcare sulle attrezzature e sugli utensili.



- Il display del surgelatore a colonna risulta non funzionante. La temperatura rilevata tramite termometro introdotto all'interno dell'apparecchiatura è di -21°C , mentre il display indica una temperatura di -13°C .
- Nel locale dispensa l'illuminazione con sensore di presenza non si attiva al passaggio dell'operatore, ma deve essere azionato manualmente (utilizzata una scopa perché la fotocellula è posta sul soffitto), e questa anomalia comporta disagio da parte delle lavoratrici.
- Alcune piastrelle della pavimentazione e delle pareti risultano scheggiate o con crepe.
- Le ante dei mobili N 04142, 04135, 05048 e 03609 risultano di difficile apertura, in quanto non correttamente imperniate alle guide.

Modalità operative

- La preparazione è effettuata correttamente; il monitoraggio delle temperature dei frigoriferi e dei pasti è svolto con frequenza quotidiana.
- Il pasto test è campionato ogni giorno e conservato correttamente in frigorifero per 72 ore.
- Il consumo del pasto non prevede ancora l'impiego di stoviglie riutilizzabili che, comunque, sono state consegnate. Il loro utilizzo è, probabilmente, previsto per gli inizi del prossimo anno.

Menu e derrate alimentari

- Il menu concordato per Natale è costituito dalle seguenti preparazioni:
 - Risotto radicchio e provola
 - Arrosto di vitello
 - Arrosto di verdure per utenti vegetariani e vegani
 - Purè di patate
 - Pandoro e clementine
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti materie prime: riso bio, burro bio, radicchio bio, provola dop valpadana, reale di vitello bio, patate bio fresche, latte bio UHT, verdure bio fresche (patate, zucchine, carote) per l'arrosto di verdure, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano 24 mesi, clementine bio; somministrazione di pane comune locale bio.
- Per la realizzazione dell'arrosto di vitello sono stati impiegati 32 kg di noce di vitello bio. Considerando grammature a crudo di 120 g per i bambini e 140 g per gli adulti e detraendo 15 utenti vegetariani/vegani la carne necessaria per la preparazione è di 38 kg. Sono stati impiegati, pertanto, 5 kg di carne in meno rispetto al numero di utenti.
- Risultano non conformi all'offerta tecnica: l'uovo bio pastorizzato non locale, il pesto bio non refrigerato e non da agricoltura sociale, le patate bio non DOP, il farro decorticato bio non da agricoltura sociale, le arance bio e le clementine bio non da agricoltura sociale. Non conforme alle tabelle merceologiche l'halibut surgelato per la presenza di additivi chimici (E330, E331) e sale.

Valutazione delle temperature dei pasti

- | | |
|-------------------------------|------|
| - Risotto radicchio e provola | 73°C |
| - Arrosto di vitello | 75°C |
| - Purè di patate | 66°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Risotto radicchio e provola: cottura al dente del riso, preparazione cremosa, in proporzioni equilibrate gli ingredienti, retrogusto leggermente amarognolo che ben si amalgama al sapore intenso dei formaggi. Alto gradimento da parte dei bambini.
- Arrosto di vitello: carne di consistenza morbida, con leggero aroma di spezie, condimento che guarnisce la preparazione. Alto apprezzamento da parte dei bambini.
- Purè di patate: preparazione morbida, consistenza vellutata, gusto saporito per la presenza di Parmigiano grattugiato. Gradimento superiore all'80%.

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