

Comune di CORNAREDO

Intervento di controllo di conformità del 19 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:

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 10.30 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 buono.
- I coperchi segnalati nella precedente relazione, sui quali si rilevava un accumulo di calcare, sono stati puliti ed è stata asportata la patina superficiale.

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.

Menu e derrate alimentari

- La preparazione è destinata a 78 bambini e 8 adulti.
- Il menu del giorno è stato rispettato e prevede i seguenti alimenti:
 - Zuppa di ceci e farro aromatizzata al rosmarino
 - Fagiolini e carote all'olio
 - Frutta mista come spuntino di metà mattina, yogurt alla frutta per la merenda pomeridiana.

- Per la preparazione del menu del giorno sono state utilizzate le seguenti materie prime: ceci bio secchi, farro bio secco da agricoltura sociale (Libera terra), rosmarino bio, olio extra vergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, fagiolini bio surgelati, carote fresche bio, pane bio locale. Frutta mista bio per il consumo di metà mattina e yogurt bio per merenda.
- Da offerta migliorativa sono presenti presso la struttura lenticchie bio da agricoltura sociale e farro bio da agricoltura sociale, mentre non risultano DOP le patate bio fresche, i biscotti bio non locali, l'uovo pastorizzato bio non di provenienza locale, le arance bio non da agricoltura sociale.

Modalità operative

- Per la produzione sono stati impiegati 3 kg di ceci e 3 kg di farro. Le tabelle delle grammature non menzionano quale preparazione, la zuppa di ceci e farro, ma se per associazione facciamo riferimento alla zuppa campagnola, che prevede ceci e verdure, troviamo pesi di 40 g di ceci per i bambini e 50 g per gli adulti. Gli utenti effettivi che mangiano la zuppa sono costituiti da 78 bambini e 6 adulti, che conducono a 35.7 g di legume per porzione media, senza considerare anche il farro. La quantità di ceci impiegata è da considerare di peso adeguato.
- La preparazione dei pasti alla quale si è assistito è effettuata correttamente, rispettando le buone norme di produzione.
- Il pasto test, di peso superiore a 150 g, è conservato per 3 giorni in frigorifero come previsto da indicazioni stabilite 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.

CENTRO COTTURA DON STURZO

Organizzazione del servizio e organico

- L'organizzazione del servizio di cucina prevede che la cuoca si occupi della produzione generale dei pasti, avvalendosi della collaborazione di un'operatrice dedicata alla preparazione delle diete e al supporto nelle attività quotidiane di cucina.

Stato igienico

- In merito allo stato igienico non si riferiscono delle non conformità inerenti alla struttura e al personale.

Strutture e attrezzature

Di seguito le non conformità rilevate:

- Il pelapatate non è funzionante.
- Il banco termico non funziona correttamente in quanto il ripiano sottostante per metà non scalda.
- La brasiera laterale ai forni di cottura risulta ossidata e non in funzione, ma ricoperta con un foglio di carta stagnola è impiegata come base di appoggio per utensili e condimenti.
- I fuochi di cottura mancano di 2 manopole per la regolazione della fiamma.
- Alcune piastrelle della pavimentazione e degli angoli delle pareti si presentano scheggiate in diversi punti.
- Il mantenitore di temperatura Mareno risulta privo di manopola di regolazione.
- Un mantenitore termico non è funzionante.
- Il surgelatore collegato ad un angolo del refettorio, all'interno del quale si trovano imballaggi contenenti verdure, pesce e gelati in coppetta, presenta le guarnizioni rovinate ed uno strato di ghiaccio all'interno.

Modalità operative

- Il banco termico è utilizzato per contenere le gastronomie con le preparazioni, che sono collocate anche sul ripiano inferiore, dove la temperatura non risulta idonea al mantenimento (temperatura di 45°C); non conformità già evidenziata in precedenti ispezioni.
- Nel refettorio si trovano tavoli di appoggio in formica, sul quale si mettono a sgocciolare i bicchieri e le brocche, previa apposizione di carta assorbente.

Menu e derrate alimentari

Il menu del giorno è quello concordato per Carnevale, e prevede:

- Pasta tricolore agli aromi
- Bocconcini di pollo al curry
- Verdure al forno (cavolfiori, carote, patate)
- Per gli utenti vegetariani, vegani e con diete etico religiose in sostituzione della carne sono preparati ceci al curry.
- Per fine pasto somministrazione di chiacchiere per utenti infanzia e primaria, e budino per le merende delle scuole dell'infanzia.
- La preparazione dei pasti è destinata a 100 bambini e 11 adulti della scuola dell'infanzia; 226 bambini e 17 adulti della scuola primaria per i quali la distribuzione avviene in 2 turni.
- Per la produzione del giorno sono state utilizzate le seguenti materie prime: pasta tricolore convenzionale, salvia e rosmarino bio freschi, petto di pollo bio, curry, cipolla bio fresca, farina bio tipo 0, cavolfiori bio surgelati, carote bio surgelate, patate bio surgelate, Parmigiano Reggiano

bio 24 mesi, olio extravergine di oliva bio. Agli ingredienti indicati si aggiunge la distribuzione di pane bio locale, chiacchiere per fine pasto per tutti, budino bio alla vaniglia per le merende.

- Per la preparazione dei bocconcini di pollo al curry sono stati impiegati 30 kg di petto di pollo bio; dalle tabelle delle grammature si evincono porzioni di carne di 70 g per i bambini della scuola dell'infanzia, 80 g per le primarie, 100 g per gli adulti. Considerando che sono presenti 13 utenti che consumano i ceci in sostituzione del pollo, ritroviamo che la carne necessaria per la preparazione è di 27 kg; la carne lavorata è, pertanto, di peso adeguato al numero degli utenti.
- Le merceologie indicate da Vivenda nella propria offerta tecnica come migliori non sono tutte presenti. Di seguito i prodotti non conformi alle migliori indicate da Vivenda: biscotti bio non locali, uovo intero pastorizzato bio non locale, patate fresche bio non DOP, pesto alla genovese bio non refrigerato e non proveniente da agricoltura sociale, arance bio non da agricoltura sociale, 30 kg di pasta tricolore convenzionale, 2 litri di aceto convenzionale. Non rispettano le tabelle merceologiche i filetti di halibut surgelati che evidenziano additivi e sale tra gli ingredienti.

Documentazione

- Presente il piano di autocontrollo igienico come previsto dalla normativa vigente.
- Non si rilevano anomalie riguardo la compilazione delle schede relative all'applicazione del piano di autocontrollo igienico (HACCP).

REFETTORIO INFANZIA DON STURZO

- Sono complessivamente serviti 111 pasti, di cui 100 bambini e 11 adulti; il servizio è svolto da 3 operatrici. Il rapporto addetti/utenti è di 1/37, coerente a quanto indicato in offerta tecnica (di 1/37).

Rilevamenti temperature

- | | |
|--------------------------------|------|
| - Pasta tricolore agli aromi | 78°C |
| - Bocconcini di pollo al curry | 79°C |
| - Verdure al forno | 77°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Pasta tricolore agli aromi: pasta che conserva la propria consistenza, gradevole sapore degli aromi, giusta quantità di condimenti e di Parmigiano Reggiano grattugiato. Gradimento elevato da parte dell'utenza.
- Bocconcini di pollo al curry: carne succosa, gusto delicato e bilanciato di curry, intingolo poco cremoso. Nel complesso la preparazione è gustosa e gradita dai bambini.

- Verdure al forno: verdure di consistenza adeguata. Giusto il grado di salatura, minima la quantità di olio che è stata aggiunta dietro richiesta. Nonostante la preparazione risultasse gradita dal punto di vista sensoriale, il consumo da parte dei bambini è stato complessivamente limitato.

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.

REFETTORIO PRIMARIA DON STURZO

Organizzazione del servizio e organico

- Per la somministrazione del pasto, che avviene in due turni, sono presenti 3 operatrici, e la cuoca che arriva per il II turno.

Stato igienico

- Al piano inferiore la zona di lavaggio dove avviene la sanificazione delle stoviglie, delle brocche dell'acqua e delle gastronomie, risulta in condizioni critiche per l'odore intenso di muffa che si avverte. Le vasche di lavaggio si presentano obsolete e con formazioni di muffa sulle parti esterne.
- Al self service il contenitore termico a colonna presenta residui di alimenti dei giorni precedenti sul ripiano inferiore.

Strutture e attrezzature

- Odore di muffa nel locale di lavaggio.
- Scrostamenti diffusi lungo le pareti del locale di consumo pasti.

Modalità operative

- Al self service è presente un tavolo in formica che ha la funzione di appoggio per posate e pane. Si richiede la sostituzione con tavolo in acciaio perché il materiale di cui il tavolo è costituito non fornisce garanzia di sanificazione in quanto, per la propria struttura, trattiene lo sporco. Segnalazione che viene evidenziata da mesi senza avere attuato provvedimenti.
- È stata effettuata la sostituzione degli erogatori di acqua; tuttavia, i nuovi dispositivi non consentono un riempimento rapido. È stato infatti appurato che per il riempimento completo di tutte le brocche è necessario circa un'ora, con persona fissa a tenere premuto il pulsante di erogazione.

Rilevamenti temperature

- Pasta tricolore agli aromi 74°C
- Bocconcini di pollo al curry 68°C
- Verdure al forno 76°C

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Pasta tricolore agli aromi: pasta con consistenza gradevole, sapore equilibrato degli aromi, giusta quantità di condimenti e di Parmigiano Reggiano grattugiato. Buono il livello di gradimento da parte dell'utenza.
- Bocconcini di pollo al curry: carne tenera e succosa, gusto delicato e bilanciato di curry senza risultare invadente, intingolo poco cremoso. Nel complesso la preparazione è gustosa e mediamente gradita dai bambini.
- Verdure al forno: verdure di consistenza adeguata. Giusto il grado di salatura, minima la quantità di olio che è stata aggiunta dietro richiesta. Nonostante la preparazione risultasse gradita dal punto di vista sensoriale, come già osservato per altre varietà di verdure proposte, il consumo da parte dei bambini è stato complessivamente limitato.

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.

REFETTORIO SECONDARIA MURATORI

Organizzazione del servizio e organico

- Per la somministrazione del pasto sono presenti 3 operatrici per 155 ragazzi e 12 insegnanti.

Stato igienico

- Nel complesso lo stato igienico del self service e dei locali di lavaggio e magazzino risulta sufficiente.

Strutture e attrezzature

- Perdite di acqua dalla lavastoviglie.
- Alcune piastrelle della pavimentazione e delle pareti presentano sbeccature e crepe.

Modalità operative

- Le modalità di allestimento del self service, e di somministrazione risultano corrette.

- Con frequenza quotidiana è effettuato il monitoraggio delle temperature delle attrezzature frigorifere e del congelatore a pozzetto.
- Le stoviglie (piatti e bicchieri) sebbene risultino pulite, evidenziano gocce di acqua di lavaggio. Indicato di richiedere un intervento di controllo del funzionamento della lavastoviglie.

Rilevamenti temperature

- Pasta tricolore agli aromi 77°C
- Bocconcini di pollo al curry 73°C
- Verdure al forno 76°C

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Pasta tricolore agli aromi: pasta che mantiene la propria consistenza, sapore equilibrato degli aromi, giusta quantità di condimenti e di Parmigiano Reggiano grattugiato. Il livello di gradimento da parte dell'utenza è elevato, e numerose risultano le richieste di bis.
- Bocconcini di pollo al curry: colore uniforme e tipico di curry, carne tenera e succosa, gusto delicato e bilanciato, intingolo cremoso che si amalgama bene alla carne. Nel complesso la preparazione è gustosa e il gradimento positivo.
- Verdure al forno: verdure di consistenza adeguata. Minima la quantità di olio che è stata aggiunta successivamente aggiunta dietro richiesta. Gradimento sufficiente da parte dell'utenza.

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