

## **Comune di CORNAREDO**

### **Intervento di controllo di conformità del 26 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**

- In data odierna, e da qualche giorno, la cuoca non risulta presente in servizio; le attività produttive sono attualmente svolte dalla persona che solitamente affianca la cuoca nelle operazioni di pulizia e nelle fasi di preparazione. Si segnala, a tale proposito, che tale operatrice non possiede formazione specifica come cuoca e che, dal contratto di lavoro, risulta assunta con le mansioni di "addetta mensa". Per le ore 11.00 è previsto l'arrivo di un'altra lavoratrice a supporto della sanificazione di stoviglie e ambienti.

##### **Stato igienico**

- Nel complesso non emergono delle non conformità inerenti allo stato igienico delle attrezzature e della struttura.

##### **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.
- Principio di formazione di muffe sulla superficie del soffitto sovrastante la lavastoviglie.

##### **Menu e derrate alimentari**

- La preparazione è destinata a 76 bambini e 9 adulti.
- Il menu del giorno non è stato rispettato per mancata consegna delle materie prime da parte del fornitore. Il pasto somministrato è costituito dalle seguenti preparazioni:
  - Pasta al pomodoro
  - Platessa alla mugnaia
  - Fagiolini all'olio

- Frutta mista come spuntino di metà mattina, latte e biscotti per la merenda pomeridiana.
- Per la preparazione del menu del giorno sono state utilizzate le seguenti materie prime: pasta bio, carote fresche bio, olio extra vergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, pomodori pelati bio, platessa surgelata MSC FAO 27, farina 00 bio, succo di limoni bio, fagiolini bio surgelati. Frutta mista bio per il consumo di metà mattina. Per merenda latte intero fresco bio e biscotti monoporzione bio.
- Nel frigorifero sono presenti 6.7 kg di sovra cosce disossate di pollo bio per la preparazione dei prossimi giorni. Dalle tabelle delle grammature si evince la somministrazione di 50 g di pollo per i bambini e 120 g per gli adulti. Ipotizzando un numero di utenti complessivo pari a quello odierno (senza detrarre gli utenti che non consumano la carne), la quantità di pollo che occorre per la preparazione è di 4.9 kg. La carne in giacenza risulta di peso adeguato alla preparazione.
- 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 monoporzione bio non locali, l'uovo pastorizzato bio non locale, mandarini bio e arance bio non da agricoltura sociale.

### **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 MAZZINI**

### **Organizzazione del servizio e organico**

- Presente una cuoca per la produzione dei pasti e 2 operatrici che si occupano della somministrazione del pasto, del riordino generale della cucina e delle aule dove avviene il consumo del pranzo. In data odierna usufruiscono del servizio ristorazione 113 bambini e 13 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.
- I carrelli neutri, in numero pari a 3, impiegati per la veicolazione del pasto alle aule presentano le ruote che si bloccano in fase di uso. Necessario un intervento di manutenzione urgente.
- In cucina riscontro di una schiumarola con il manico che è stato saldato. Si richiede la sostituzione dell'utensile, in quanto nelle attuali condizioni non garantisce requisiti di sicurezza alimentare e igienica.

### **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. La cuoca effettua il porzionamento e la distribuzione del pasto in autonomia, le 2 operatrici lavorano in coppia: una porziona, l'altra consegna il pasto all'utenza.

### **Menu e derrate alimentari**

- Il menu del giorno indicato nel prospetto non è rispettato, a causa di mancata consegna da parte del fornitore Marr. Il menu proposto per la giornata odierna prevede gli alimenti seguenti:
  - Pasta con ragù di pesce
  - Carote e zucca al forno
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti materie prime: pasta bio, carote fresche bio, cipolle fresche bio, pomodori pelati bio, merluzzo carbonaro surgelato MSC, zucca fresca bio, olio extravergine di oliva bio.
- Per i bambini vegetariani/vegani è preparata pasta al pomodoro e sformato di verdure. Quest'ultima preparazione è avvenuta con patate fresche bio, carote fresche bio, farina 0 per dare consistenza; non sono previsti ingredienti che contengono proteine animali. Per i bambini vegetariani ai quali lo sformato è anche destinato, alla cuoca è stato indicato di aggiungere Parmigiano Reggiano grattugiato per migliorare l'aspetto sensoriale.
- Per fine pasto è prevista la distribuzione di mele bio; per merenda crackers bio e succo di frutta bio.
- Per la preparazione del ragù di pesce sono stati impiegati 5.5 kg di merluzzo carbonaro. Considerando un peso di 35 g di pesce per i bambini e di 45 g per gli adulti, stabilite dall'allegato

delle grammature, occorrono 4.5 kg di pesce per la preparazione del ragù. Il pesce utilizzato dalla cuoca è di peso conforme alle tabelle dietetiche.

- Durante la valutazione del menu è stato appurato che in alcune settimane i bambini che non mangiano la carne non usufruiscono neppure del consumo del pesce. Alla dietista è stato raccomandato di rivedere il menu in merito.
- 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 i mandarini bio non da agricoltura sociale. Non conformi alle tabelle merceologiche 10 kg di filetti di halibut che contengono sale e additivi E330/E331.

#### **Valutazione delle temperature dei pasti**

- |                           |      |
|---------------------------|------|
| - Pasta con ragù di pesce | 92°C |
| - Carote e zucca al forno | 73°C |

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

#### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

- Pasta con ragù di pesce: pasta con cottura adeguata, ragù ricco di pesce, profumo delicato ed in equilibrio con il pomodoro. Gradimento elevato da parte dei bambini.
- Carote e zucca al forno: verdure dalla consistenza croccante, giusta quantità di condimenti, sapore molto delicato. Richiesta l'aggiunta di olio aromatizzato al rosmarino per meglio esaltare il sapore della zucca e delle carote.

#### **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 295 bambini e 30 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 ancora presenti:

- Un mantenitore di temperatura, per potenza elettrica inferiore alle esigenze di lavoro, non può essere utilizzato.
- Il display del surgelatore a colonna risulta non funzionante. La temperatura rilevata tramite termometro introdotto all'interno dell'apparecchiatura è di -24°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.

## **Menu e derrate alimentari**

- Il menu del giorno non è rispettato per mancata consegna delle materie prime. Il pasto proposto risulta essere il seguente:
  - Polenta
  - Brasato di b.a.
  - Carote al vapore
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti materie prime: farina di mais bio, noce di b.a. bio, carote bio surgelate, olio extravergine di oliva bio.
- Per fine pasto prevista la distribuzione di mandarini bio.
- I bambini che non mangiano la carne hanno ricevuto lenticchie in umido.
- Per la produzione del brasato sono stati impiegati 38 kg di carne. L'allegato 3 delle grammature indica porzioni di carne di peso equivalente a 120 g per i bambini e a 140 g per gli adulti, che originano a un peso complessivo di carne equivalente a quello impiegato per la preparazione.
- 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 i mandarini bio non da agricoltura sociale. Non conformi alle tabelle merceologiche i filetti di halibut che

contengono sale e additivi E330/E331.

#### **Valutazione delle temperature dei pasti**

- |                   |      |
|-------------------|------|
| - Polenta         | 96°C |
| - Brasato         | 66°C |
| - Carote all'olio | 69°C |

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

#### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

- Polenta: sapore e consistenza tipici. Giusta quantità di sale. Gradimento più che sufficiente da parte dei bambini.
- Brasato: fette di carne fine, consistenza morbida e succosa, intingolo leggermente saporito che si attenua in abbinamento alla polenta. Giudizio ottimo. Gradimento elevato da parte dei bambini che hanno fatto richiesta di numerosi bis.
- Carote all'olio: cottura adeguata, quantità equilibrata di condimenti. Basso 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*