

## **Comune di CORNAREDO**

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

#### **ASILO NIDO IMBRIANI**

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

- Presenti presso la cucina la cuoca, assunta a 5 ore + 0.5 ore di straordinario, e l'aiuto cuoca a 4.5 ore per un totale di 10 ore di lavoro al giorno rispetto a 11 ore, come dichiarato nell'offerta tecnica della società Vivenda. La cuoca si occupa della preparazione dei pasti; l'aiuto cuoca collabora nel porzionamento dei pasti, nel lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature, nonché nel riordino della cucina.

##### **Stato igienico**

- Lo stato igienico della struttura e delle attrezzature risulta adeguato e le pulizie svolte in maniera accurata.

##### **Strutture e attrezzature**

- 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 68 bambini e 11 adulti.
- Il menu del giorno è stato rispettato e prevede i seguenti alimenti:
  - Pasta al pomodoro
  - Frittata
  - Erbette
  - Frutta mista
  - Gelato
- Per la preparazione del menu del giorno, si utilizzano le seguenti materie prime: pomodori pelati bio, carote fresche bio, cipolle fresche bio, pasta bio, olio extra vergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, misto d'uovo pastorizzato bio, erbette bio surgelate.

- Al posto della frittata e delle erbe la cuoca ha predisposto una unica preparazione: frittata con erbe perché, secondo quanto la stessa dichiara, i bambini gradiscono maggiormente la frittata con le erbe anziché le due tipologie di alimento, distinte.
- Somministrazione di frutta mista bio per colazione e gelato per merenda; pane bio locale a pranzo.
- Risultano non conformi all'offerta tecnica i biscotti secchi bio che non sono prodotto locale (produzione Veneto), le uova pastorizzate bio non locali (produzione Emilia Romagna), le patate fresche bio non DOP, il farro decorticato bio non da agricoltura sociale, la pasta per i bambini più piccoli non bio, la crema di cereali non bio.

### **Modalità operative**

- Durante la preparazione non sono state evidenziate modalità operative che non rispettano le GMP.

### **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**

- Nel complesso lo stato igienico è sufficiente; si segnala uno strato di polvere sopra il forno delle diete, e polvere e sporco nello sterilizzatore coltelli a raggi UV in uso.

### **Strutture e attrezzature**

Di seguito le non conformità non ancora sanate:

- Il cuoci pasta da oggi non funziona correttamente, ragione per la quale la cottura della pasta è stata effettuata in pentole di grossa capienza.
- La brasiera laterale ai forni di cottura risulta ossidata e non in funzione ma, impiegata come base di appoggio per utensili e piccoli 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.
- Il banco self service N 05543 presente in refettorio non è funzionante.
- Il surgelatore installato 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. Le guarnizioni usurate non garantiscono più la tenuta termica e per questo si forma velocemente ghiaccio all'interno del congelatore.

### **Modalità operative**

- Permane l'impiego di due tavoli in formica nel locale refettorio, dove trovano posto le brocche dell'acqua poste ad asciugare. Come già specificato in precedenti relazioni i tavoli sono costituiti da materiale non sanificabile e, pertanto, se ne sconsiglia l'impiego.

### **Menu e derrate alimentari**

Il menu del giorno è stato rispettato e prevede le seguenti preparazioni:

- Pasta e fagioli
- Halibut gratinato
- Insalata mista con olive
- Susine/macedonia di frutta
- Gelato per merende della scuola d'infanzia.
- Per le diete degli utenti vegetariani e no lattosio preparata frittata con le zucchine.
- La preparazione dei pasti è destinata a 114 utenti della scuola dell'infanzia e 255 utenti della scuola primaria.
- Per la produzione del giorno sono state utilizzate le seguenti materie prime: pasta bio, fagioli cannellini bio secchi, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, olio extravergine di oliva bio, filetti di halibut surgelato msc di origine FAO 27, pane grattugiato bio, insalata verde bio, zucchine bio, olive nere convenzionali. Frutta bio per fine pasto, gelato convenzionale per merenda scuola dell'infanzia, pane bio per pranzo.
- Per gli utenti vegetariani in numero pari a 4, ed un utente con dieta no lattosio, è stata preparata la frittata di zucchine senza formaggio. Come specificato in precedenti relazioni tale modalità di preparazione non risulta pienamente congrua alle diete presenti, in quanto il formaggio doveva essere previsto per i 4 utenti vegetariani escludendo l'unico utente che non consuma tale ingrediente (e non il contrario).

- Per la preparazione dell'halibut gratinato utilizzati 31kg di pesce surgelato. In base alle grammature previste dal ricettario, detratti degli utenti che non mangiano il pesce, sono necessari 35kg di halibut.
- La cuoca ha preparato crema di fagioli con pasta anziché pasta e fagioli perché, riferisce, maggiormente gradita dall'utenza che, diversamente, scarterebbe i fagioli. Per la realizzazione del primo piatto sono stati impiegati 8kg di fagioli secchi e 10kg di patate. In base al numero di utenti e alle grammature indicate nell'allegato n.3 occorrono circa 14.5kg di fagioli. In effetti il quantitativo stabilito, di 35g di fagioli per porzione utente infanzia, 40g per porzione utente primaria e 45g per adulto, appare importante e riconducibile ad un piatto unico. Di conseguenza si può assumere come indice corretto metà porzione rispetto a quanto indicato nelle tabelle delle grammature, soprattutto in considerazione del fatto che il menu prevede anche la somministrazione di una porzione integra di secondo. Le patate, in quantità pari a 10kg, non sono previste dal ricettario.
- La cuoca asserisce che i bambini della scuola primaria non gradiscono la macedonia di frutta e che parte della preparazione è buttata; per tale ragione riferisce di distribuire frutta in sostituzione.
- Le merceologie indicate da Vivenda nella propria offerta tecnica come miglorie non sono tutte presenti. Di seguito i prodotti non conformi: biscotti bio non locali, erbe aromatiche non bio, farro decorticato bio non da agricoltura sociale, patate fresche non dop, pesto alla genovese non refrigerato e non proveniente da agricoltura sociale, 10kg di farina 00 convenzionale con indicazioni di restituzione al fornitore.

### **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 114 pasti, di cui 104 bambini e 10 adulti; il servizio è svolto da 3 operatrici. Il rapporto addetti/utenti, di 1/38, può essere considerato coerente a quanto indicato in offerta tecnica, di 1/37.

### **Rilevamenti temperature**

- |                              |       |
|------------------------------|-------|
| - Crema di fagioli con pasta | 85°C  |
| - Halibut gratinato          | 68°C  |
| - Insalata mista             | 9.7°C |

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

### **Rilevamenti sensoriali e gradibilità**

- La crema di fagioli con pasta presenta la pasta con cottura corretta; la crema ha una consistenza densa, un sapore delicato. Gradimento alto, di circa il 90% della totalità dei bambini.
- L'halibut gratinato presenta doratura uniforme e croccante, aspetto invitante. I bambini hanno gradito per il 70% circa del totale.
- L'insalata mista risulta ben condita e le verdure sono tenere e di aspetto cromatico invitante. Il 50% dei bambini ha mangiato l'alimento.

### **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**

- Sono presenti al momento del servizio 3 operatrici. La distribuzione è di 255 pasti complessivi, con rapporto di somministrazione di 1/85, non conforme all'offerta tecnica che prevede 1/55. Non sono presenti i bambini del progetto Montessori, dislocati per il pranzo presso la mensa della scuola primaria Volta, fino al completamento della nuova struttura adibita a consumo del pasto.

### **Stato igienico**

- Al piano inferiore la zona di lavaggio dove avviene la sanificazione delle posate, 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. Segnalazione reiterata.

### **Strutture e attrezzature**

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

### **Modalità operative**

- Il consumo del pasto avviene ancora con l'impiego di stoviglie in materiale compostabile, nell'attesa della fornitura di piatti in ceramica e bicchieri in vetro. Modalità che contravviene alle indicazioni dei CAM inerenti alla sostenibilità ambientale.
- 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.

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

- Crema di fagioli con pasta 70.6°C
- Halibut gratinato 65°C
- Insalata mista 11°C

### **Rilevamenti sensoriali**

- La crema di fagioli presenta la pasta con cottura “al dente”, la crema ha una consistenza vellutata ed uniforme, un sapore equilibrato e tenue. Gradimento buono perché quasi la totalità dei bambini ha mangiato l'alimento.
- L'halibut gratinato presenta doratura uniforme e croccante. Circa l'80% dei bambini ha effettuato l'assaggio o il consumo di tutta la porzione.
- L'insalata mista è stata addizionata di altri condimenti perché insipida. Il consumo da parte dei bambini rimane comunque 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.

## **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. L'organico corrisponde a quanto indicato nell'offerta tecnica per numero e monte ore settimanale. Il numero di utenti del giorno è di 293 bambini e 29 adulti.

### **Stato igienico**

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

### **Strutture e attrezzature**

Di seguito si segnalano le anomalie ancora non risolte:

- Da alcuni giorni un congelatore a colonna non è funzionante e, temporaneamente, è stato attivato un congelatore a pozzetto collocato ad un angolo della sala mensa.
- 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 consumo del pasto non vede ancora l'impiego di stoviglie in ceramica. Le posate sono in numero ridotto e necessitano di lavaggio continuo; al momento ci sono posate in numero inferiore al dovuto, di oltre la metà.

### **Menu e derrate alimenti**

Il menu del giorno è stato rispettato e prevede le seguenti preparazioni:

- Pasta e fagioli
- Halibut gratinato
- Insalata mista con olive
- Susine
- Per le diete degli utenti vegetariani e no lattosio preparato hamburger di ceci (prodotto all'origine surgelato).
- La preparazione è destinata a 322 utenti di cui 29 insegnanti.
- Per la preparazione del giorno sono state utilizzate le seguenti materie prime: pasta bio, fagioli cannellini bio secchi, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi, olio extravergine di oliva bio, filetti di halibut surgelato msc di origine FAO 27, pane grattugiato bio, insalata verde bio, zucchine bio, olive nere convenzionali. Susine bio per fine pasto, pane bio per pranzo.
- Per la preparazione dell'halibut gratinato utilizzati 39kg di pesce surgelato. Il pesce lavorato è di peso adeguato al numero di utenti (previsti 33kg di pesce sulla stima degli utenti del giorno).
- Per la preparazione della crema di fagioli con pasta, al posto della pasta e fagioli, utilizzati 10kg di fagioli cannellini secchi rispetto ai 13kg previsti dalle tabelle delle grammature. Come specificato a proposito della scuola Don Sturzo le porzioni di fagioli a crudo, stabilite per tipologia di utenza dall'allegato n.3, è eccessivo. Si suggerisce di utilizzare il 50% di quanto indicato nelle tabelle delle grammature in considerazione anche del menu del giorno che prevede un secondo ed un contorno.
- 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.

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

- |                              |      |
|------------------------------|------|
| - Crema di fagioli con pasta | 74°C |
| - Halibut gratinato          | 61°C |
| - Insalata mista             | 14°C |

### **Rilevamenti sensoriali**

- La crema di fagioli presenta la pasta con cottura “al dente”, la crema ha una consistenza morbida ed uniforme, un sapore equilibrato e tenue. Gradimento buono; quasi tutti i bambini hanno mangiato l'alimento.
- L'halibut gratinato presenta doratura uniforme e croccante. Circa l'80% dei bambini ha effettuato l'assaggio o il consumo di tutta la porzione.
- L'insalata mista è stata addizionata di altri condimenti perché insipida. Il consumo da parte dei bambini rimane comunque 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*