

Comune di CORNAREDO

Intervento di controllo di conformità del 30 aprile 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 in cucina è presente la cuoca, impegnata nella preparazione dei pasti previsti per la giornata. A supporto della stessa, alle ore 10.30 circa, sopraggiunge una lavoratrice che collabora nelle attività di pulizia e riordino dei locali di produzione, nel lavaggio delle stoviglie e nel porzionamento dei pasti da consegnare alle singole aule.

Stato igienico

- Non si riferiscono carenze igieniche degli ambienti e delle attrezzature.

Strutture e attrezzature

Le segnalazioni riportate di seguito rimangono ancora non risolte:

- 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, e inizio di scrostature degli intonaci sul soffitto della cucina.

Menu e derrate alimentari

- La giornata dell'ispezione vede la preparazione dei pasti per 83 bambini e 10 adulti.
- Il menu del giorno è costituito dalle seguenti preparazioni:
 - Riso e prezzemolo
 - Crocchette di legumi
 - Carote al vapore
 - Frutta mista bio come spuntino di metà mattina, focaccia per la merenda pomeridiana.
- Per la preparazione del menu del giorno sono state utilizzate le seguenti materie prime: riso bio, patate bio DOP di Bologna, prezzemolo convenzionale fresco, ricotta bio, ceci bio secchi, pane

grattugiato locale convenzionale, uovo intero bio pastorizzato, olio extra vergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano bio 24 mesi. Frutta mista bio per il consumo di metà mattina. Per merenda latte intero fresco bio e biscotti monoporzione bio.

- Per la preparazione delle crocchette di legumi sono stati impiegati 3 kg di ceci bio secchi messi in ammollo il giorno precedente. La quantità è idonea al numero dei bambini (in base alle tabelle delle grammature occorrono 2.9 kg di legumi).
- Sono presenti presso la struttura lenticchie bio da agricoltura sociale e farro bio da agricoltura sociale. Non risultano conformi all'offerta migliorativa i biscotti monoporzione bio non locali, l'uovo pastorizzato bio non locale, le 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 previsto dalle indicazioni del 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.
- La distribuzione del pasto viene effettuata congiuntamente dalle operatrici presenti in servizio e dalla cuoca, che opera in autonomia, al fine di velocizzare la distribuzione nei due segmenti della scuola.

Stato igienico

- Lo stato igienico è più che soddisfacente sia per la struttura, sia per le attrezzature ma si rileva la presenza di formiche diffuse sulla pavimentazione, sui piani di lavoro e ai bordi del lavandino, segno evidente di una infestazione importante. Alla cuoca è stato indicato di avvisare con solerzia i propri responsabili per richiedere un intervento urgente di disinfestazione mirata.
- 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.
- Un mantenitore di temperatura non è funzionante.

Modalità operative

- La produzione dei pasti e le modalità operative risultano corrette.

Menu e derrate alimentari

- In data odierna usufruiscono del pasto 115 bambini e 16 adulti.
- Il menu prevede gli alimenti seguenti:
 - Pasta ai 4 formaggi
 - Farinata di ceci
 - Fagiolini
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti materie prime: pasta bio, formaggio Asiago DOP bio, Gorgonzola, Provola Valpadana DOP bio, Parmigiano Reggiano bio stagionatura 24 mesi, farinata di ceci surgelata, fagiolini bio surgelati, olio extravergine di oliva bio.
- Per fine pasto è prevista la distribuzione di mele bio; per merenda consegnata la coppetta di gelato alla panna.
- Agli utenti con dieta priva di latte e lattosio, al posto della pasta con i 4 formaggi è stata preparata pasta agli aromi, e farinata no latte e lattosio.
- Per la produzione della salsa ai 4 formaggi la cuoca dichiara di avere impiegato 1.5 kg di Asiago, 700 g Provola Valpadana, 700 g di Gorgonzola, 500 g di Parmigiano Reggiano, 1.5 litri di latte. La ricetta non prevede l'aggiunta di farina per la realizzazione di una besciamella idonea ad amalgamare i formaggi e conferire una consistenza morbida ed omogenea alla salsa. Per tale motivo, il risultato ottenuto è apparso non soddisfacente, in quanto la salsa presentava grumi e i formaggi fusi filavano.



- Nel confronto con la dietista Vivenda è stato concordato di effettuare una comunicazione all'ufficio di ristorazione scolastica, al fine di richiedere di integrare la farina nella ricetta della pasta ai 4 formaggi.
- Risultano non conformi all'offerta tecnica: l'uovo pastorizzato bio non locale, 5 kg di pomodori non bio, i biscotti secchi non locali (produzione Veneto), il pesto bio non refrigerato e non da agricoltura sociale, il farro decorticato bio non da agricoltura sociale, le arance 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

- | | |
|-----------------------|------|
| - Pasta ai 4 formaggi | 91°C |
| - Farinata di ceci | 71°C |
| - Fagiolini | 78°C |

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Pasta ai 4 formaggi: giudizio scarso della preparazione per consistenza non omogenea della salsa, e presenza di grumi di formaggio. Alcune parti filamentose dovute ai formaggi fusi, in fase di distribuzione saranno asportati dalla cuoca. Giudizio sufficiente per il consumo da parte dei bambini.
- Farinata di ceci: superficie dorata, con parti esterne dorate e croccanti. La consistenza è compatta ma non asciutta. Il gradimento da parte dei bambini appare molto scarso; difatti la preparazione per il sapore tipico andrebbe destinata ad un'utenza adulta.

- Fagiolini all'olio: quantità adeguata di condimenti, cottura idonea. Gradimento scarso 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 301 bambini e 29 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 manteneritore di temperatura, per potenza elettrica inferiore alle esigenze di lavoro, non può essere utilizzato.
- Il surgelatore a colonna non è più funzionante, e una parte delle materie prime congelate è stoccata presso il centro diurno Melograno.
- 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 pasto proposto risulta essere il seguente:
 - Pasta ai 4 formaggi
 - Farinata di ceci

- Fagiolini
- Per la preparazione sono state impiegate le seguenti materie prime: pasta bio, formaggio Asiago DOP bio, Gorgonzola, Provola Valpadana DOP bio, Parmigiano Reggiano bio stagionatura 24 mesi, farinata di ceci surgelata, fagiolini bio surgelati, olio extravergine di oliva bio.
- Per fine pasto prevista la distribuzione di mele bio.
- Il menu dei bambini con dieta leggera prevede la somministrazione di pasta bianca, tocchetti di Parmigiano Reggiano, carote al vapore con olio.
- Per la preparazione della salsa ai 4 formaggi la cuoca dichiara di avere impiegato 2.5 kg di Gorgonzola, 2 kg di Provola Valpadana, 1 kg di Asiago, 1.5 kg di Parmigiano Reggiano, 5 litri di latte e 500 g di farina bio 00. Quantità idonee in rapporto al numero di utenti.
- Risultano non conformi all'offerta tecnica: l'uovo pastorizzato bio non locale, i biscotti secchi non locali (produzione Veneto), il pesto bio non refrigerato e non da agricoltura sociale, il farro decorticato bio non da agricoltura sociale, le arance bio non da agricoltura sociale, 12 confezioni da 300 g di mais convenzionale. Non conformi alle tabelle merceologiche i filetti di halibut che contengono sale e additivi E330/E331.

Valutazione delle temperature dei pasti

- Pasta ai 4 formaggi	91°C
- Farinata di ceci	64°C
- Fagiolini	68°C

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

Rilevamenti sensoriali e gradibilità

- Pasta ai 4 formaggi: pasta di cottura adeguata, con salsa cremosa ed omogenea. All'assaggio la preparazione risulta di sapore equilibrato con sapidità moderata ed equilibrio tra i vari formaggi. Buono il gradimento da parte dei bambini.
- Farinata di ceci: superficie dorata, con parti esterne dorate e croccanti. La consistenza è compatta ma non asciutta. Il gradimento da parte dei bambini appare scarso.
- Fagiolini all'olio: quantità adeguata di condimenti, cottura idonea. Gradimento scarso 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