

Spett.le Comune di Cornaredo

c.a. Dott.ssa Olga Pandolfi

Prot. 53/25

Milano, 18/03/2025

Oggetto: controdeduzioni intervento di controllo di conformità del 26/02/2025.

ASILO NIDO IMBRIANI

Organizzazione del servizio e organico

- Da offerta di gara l'orario di servizio della cuoca avrebbe dovuto essere di 7h die con orario di servizio dalle 8.30 alle 15.30. L'addetta invece è stata prevista a 4h die con orario di servizio 10.30-14.30. In base agli orari di servizio che prevedono :
 - distribuzione frutta ore 9
 - distribuzione pasti su tre turni (11.15 piccoli , 11.30 medi e 11.45 grandi e classe Primavera)
 - Distribuzione merende a partire dalle ore 15 (su tre turni : 15.00/15.15/15.30) a cui fanno seguito le operazioni di lavaggio delle stoviglie utilizzate e che si protraggono almeno fino alle 16.00

si è ritenuto opportuno mantenere l'organizzazione del precedente gestore per ottimizzare i tempi di lavoro e coprire le effettive necessità derivanti dai turni di organizzazione del servizio . La cuoca effettua 5.5h con orario dalle 7.30 alle 13.30 (compreso mezz'ora di pausa) e l'addetta presta 4.5 h dalle 11 alle 16 (compreso mezz'ora di pausa) .

Strutture e attrezzature

- In merito alle condizioni della zanzariera e la crepa sul vetro della finestra, si precisa che le medesime sono state riparate dal precedente gestore rispettivamente in data : 27/02/2025 e 13/03/2025 . Si allegano bolle degli interventi eseguiti .
- Il guasto al pannello che ricopre la bocchetta antincendio era presente al momento dell'avvio del servizio da parte della scrivente, l'intervento pertanto si configura per la scrivente come manutenzione straordinaria, e pertanto non di nostra competenza .
- La cuoca riferisce che il forno è stato riparato dal gestore precedente. In occasione del sopralluogo effettuato dai tecnici della ditta specializzata, come riportato nella relazione a Voi trasmessa, non è stata evidenziata alcuna anomalia. Ad oggi il forno risulta funzionare regolarmente senza produrre rumore.

SEDI OPERATIVE

BARI

Strada Torre Tresca, 18
70124 Bari
Tel 080 5043211
Fax 080 5612322

CATANIA

Viale Alcide De Gasperi, 173/C
95127 Catania
Tel 095 2163132/375
Fax 095 2163374

MILANO

Via Adele Martignoni, 25
20124 Milano
Tel 02 55230710
Fax 02 56804102

SIENA

Strada delle Frigge, 5
53035 Monteriggioni - Siena
Tel 0577 30301
Fax 0577 303030

CERTIFICAZIONI



Menu e derrate alimentari

- Il parmigiano Reggiano è stato indicato nella relazione che non fosse Biologico . Da verifica effettuata sul registro della rintracciabilità , risulta che il giorno della visita di controllo , il prodotto in uso era : Parmigiano Reggiano Biologico 24 mesi , produtture Montanari/Gruzza scad.28/10/2025 lotto 031.
- In merito alla presenza di alcuni prodotti di produzione non locale, si precisa che l'azienda ha referenziato i fornitori , ma stiamo riscontrando problemi a livello logistico per le consegne . I fornitori richiedono un quantitativo minimo d'ordine superiore alle effettive necessità per singolo impianto e i vettori ci vincolano ad un unico punto di scarico (a Cornaredo invece ci sono 7 centri cottura) . L'azienda sta valutando delle soluzioni da implementare per superare tali criticità. Siamo disponibili a un tavolo di confronto per valutare prodotti alternativi . Si precisa che nella giornata della visita ispettiva gli unici prodotti non conformi all'offerta erano i biscotti (erano biologici , anziché di produzione locale) e le uova pastorizzate bio (erano biologiche anziché locali) . Da registro della rintracciabilità risulta che :

!- Lo yogurt in giacenza fosse Granarolo bio lotto LY 50346 scadenza 24/03/2025

2- I crackers in giacenza erano Crackers Biologici Crich lotto 4415A scad. 02/2026

Si suppone che quanto indicato nella relazione siano refusi di battitura della relazione precedente.

CENTRO DIURNO MELOGRANO

Strutture e attrezzature

- Il bollitore ci è stato riferito essere stato riparato nel periodo tra Novembre e Dicembre dal precedente gestore
- Per quanto concerne gli sterilizzatori siamo a specificare che quello ad acqua , ci è stato riferito che non è mai stato collegato alla rete idrica dall'apertura della struttura . Lo sterilizza coltelli a raggi UV , siamo in attesa che il tecnico di Authentica provveda alla sostituzione del pannello in vetro . Essendo rotto il pannello non fa contatto e la lampada interna non si attiva.

Menu e derrate

- La cuoca non aveva preparato pesce spada in umido , ma aveva semplicemente posto in frigorifero e sistemato nelle teglie il prodotto e lo aveva condito con olio e prezzemolo in attesa di completare la preparazione (gratinatura) in prossimità dell'orario di distribuzione .
- La cuoca ha dichiarato che per la preparazione del pesce spada gratinato , aveva aperto una scatola da 5 kg . prelevando il quantitativo necessario (trattandosi di pesce in trance) . a soddisfare il numero delle porzioni prenotate della giornata .
- Il pesce spada fornito era di provenienza zona FAO 87 . Da scheda tecnica del prodotto è indicato che la zona di pesca può variare in base alla disponibilità del pescato : FAO 34,27,31,41,47,51,57,87. La pesca del pesce spada nelle zone FAO 27 (Oceano Atlantico

SEDI OPERATIVE

BARI

Strada Torre Tresca, 18
70124 Bari
Tel 080 5043211
Fax 080 5612322

CATANIA

Viale Alcide De Gasperi, 173/C
95127 Catania
Tel 095 2163132/375
Fax 095 2163374

MILANO

Via Adele Martignoni, 25
20124 Milano
Tel 02 55230710
Fax 02 56804102

SIENA

Strada delle Frigge, 5
53035 Monteriggioni - Siena
Tel 0577 30301
Fax 0577 303030

CERTIFICAZIONI



Nordorientale) e FAO 37 (Mediterraneo e Mar Nero) dipende da vari fattori stagionali , come la migrazione delle specie, il ciclo produttivo e le condizioni ambientali. Durante alcune stagioni questa tipologia di pesce potrebbe non essere reperibile . La regolamentazione di pesca delle zone FAO 27 e 37 è soggetta a normative internazionali che regolano la quantità di pesce spada che può essere pescato, per proteggere la specie dalla pesca eccessiva. Altri fattori che influenzano la disponibilità del prodotto dipendono dalla salute delle popolazioni ittiche e il cambiamento climatico . A volte per ragioni di sostenibilità la pesca del pesce spada viene temporaneamente limitata per consentire il recupero delle popolazioni , il che può influire sulla sua disponibilità.

- Tutta la pasta fornita è di produzione Biologica . Unica eccezione è la pasta di semola tipo Filini spezzati , non disponibili biologici e ordinati solo per soddisfare le richieste degli ospiti degenti del Melograno .
- La pasta all'uovo ripiena di prosciutto si tratta di un prodotto derivante da forniture del precedente gestore per le quali la scrivente si è accollata i costi di giacenza delle derrate per evitare che andassero sprecate .

CENTRO COTTURA DON STURZO

Strutture e attrezzature

- La pentola grande, lo scolapasta e la pentola di diam. 14 cm. che risultavano avere manici taglienti , sono stati eliminati dopo la segnalazione della tecnologa .
- L'attrezzatura laterale ai forni, a cui si fa riferimento nella relazione, è il Fry Top segnalato essere non funzionante nella relazione tecnica a Voi trasmessa. Trattandosi di attrezzatura di proprietà del committente la scrivente resta in attesa di comunicazione in merito allo smaltimento della stessa.
- Al sopralluogo del 30/12/2024 risultavano già mancanti le due manopole della cucina a gas. In data pertanto antecedente all'avvio dell'attività della scrivente.
- Il manteneritore Mareno (tavolo armadiato) risulta essere stato riparato dal precedente gestore a Giugno del 2024. In fase di sopralluogo tecnico eseguito in data 30/12 dai tecnici non è stata riscontrata alcuna anomalia. Si allega fotografia da cui si evince chiaramente che la manopola di regolazione della temperatura è presente e funzionante . Si segnala tuttavia che effettivamente, dalla relazione tecnica a Voi trasmessa, risulta essere non funzionante il tavolo armadiato (cespito 05803) che potrebbe essere quello indicato nella relazione di sopralluogo.
- Al sopralluogo del 30/12/2024 risultava già che il banco self service non era funzionante comunque è un'attrezzatura non utilizzata . Andrebbe valutato l'eventuale eliminazione .
- Il pozzetto presente in refettorio, segnalato essere da sostituire nella relazione redatta dai tecnici in fase di avvio appalto, viene impiegato in caso di emergenza . Andrebbe eventualmente valutato l'inserimento di un nuovo armadio congelatore che ci rendiamo disponibili ad acquistare a scomputo delle miglirie . In dispensa è presente un armadio congelatore a doppia anta di nuova installazione per la conservazione dei prodotti surgelati, che non sempre è sufficiente a contenere tutti i prodotti surgelati .

SEDI OPERATIVE

BARI
Strada Torre Tresca, 18
70124 Bari
Tel 080 5043211
Fax 080 5612322

CATANIA
Viale Alcide De Gasperi, 173/C
95127 Catania
Tel 095 2163132/375
Fax 095 2163374

MILANO
Via Adele Martignoni, 25
20124 Milano
Tel 02 55230710
Fax 02 56804102

SIENA
Strada delle Frigge, 5
53035 Monteriggioni - Siena
Tel 0577 30301
Fax 0577 303030

CERTIFICAZIONI



Modalità operative

- I tavoli in refettorio a cui si fa riferimento sono gli stessi utilizzati per il pranzo dei commensali. Le brocche vengono lavate e sanificate quotidianamente in lavastoviglie. Al termine del lavaggio, non essendoci spazio per la conservazione in cucina, vengono poste capovolte in refettorio su un tavolo e adeguatamente coperto da tovaglia di carta monouso.

Menu e derrate

- I quantitativi di pizza indicati nell' All. n. 03 SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI sono da intendersi a crudo. La pizza fornita è invece precotta e il conteggio delle porzioni è fatto a numero in base alla fascia d'età, pertanto gli ordini vengono fatti per numero di teglie e non a chilogrammi.
- La mozzarella il giorno della visita ispettiva non ci risulta fosse in giacenza. Il prodotto in menù lunedì 24/02 da registro della rintracciabilità era Mozzarella bocconcini 30g. Bio produttore Caseificio La Murgia, scadenza 26/02/2025 lotto 14022025. La tecnologa avrebbe quindi dovuto segnalare che il prodotto era in scadenza il giorno stesso della sua visita.

Si evidenzia inoltre che anche i budini alla vaniglia in menù il giorno della visita ispettiva, da registro della rintracciabilità risulta fossero: Budini Vaniglia Bio produttore Alinor scadenza 30/08/2025 lotto 08/2025.

REFETTORIO PRIMARIA DON STURZO

Organizzazione del servizio e organico

- Le divise per il personale sono state ordinate a inizio Gennaio. Il fornitore però non ha ancora evaso in modo completo gli ordini. In data 17/03 il fornitore ha consegnato una seconda parte delle divise, purtroppo però una parte abbiamo dovuto respingerla, in quanto gli indumenti consegnati sono di colore blu, non adatto all'utilizzo in cucina.

Stato igienico

- La zona lavaggio è collocata in uno scantinato che è utilizzato, dai docenti di entrambi gli istituti, come deposito materiale scolastico ammassato in ogni angolo. Ci è stato riferito che a Settembre 2024 sia il refettorio che tutto il locale seminterrato si sono allagati per infiltrazioni d'acqua dal tetto. a seguito dell'evento ne deriva presumibilmente la problematica rilevata. Il locale andrebbe dismesso. Al momento la scrivente ha solo potuto fare un intervento straordinario di pulizia per garantire l'impiego temporaneo del locale. Si richiede tuttavia, come già anticipato in occasione degli incontri tenuti tra le parti, un Vostro intervento risolutivo in merito al ripristino dell'accessibilità dei locali ed al risanamento degli stessi.

Modalità operative

- E' volontà della scrivente rispettare quanto previsto da CSA in merito all'utilizzo di stoviglie in ceramica o melamina. Purtroppo allo stato attuale ciò non è immediatamente fattibile in quanto i vassoi in dotazione non sono idonei a supportare quel tipo di stoviglie e mancano anche i carrelli idonei al conferimento dei vassoi.

- Al personale è stata ribadita l'importanza del rispetto delle norme igieniche relative alla cura e pulizia personale. Il manteneritore termico a colonna, non era vuoto, ed è impiegato per mantenere costante la temperatura delle portate calde suddivise per i vari turni di distribuzione. I piatti delle diete vengono posti nel vano sottostante la linea self service in ordine di orario di arrivo delle classi in refettorio. La nostra dipendente, non più giovanissima, ha avuto difficoltà nell'abbassarsi e per non cadere ha appoggiato un ginocchio al pavimento.
- I tavoli in formica utilizzati per appoggiare i vassoi che i bambini vanno a comporre prima di accedere alla linea self service, sono gli stessi sui quali i bambini si appoggiano per il consumo del pasto. Qualora i Vostri uffici preposti ritengano opportuna la sostituzione, non essendo tale intervento previsto dall'offerta di gara, la scrivente si dichiara disponibile a fornire tavoli in acciaio previa valutazione dei costi e accordo tra le parti.
- Il cuoco ha sbagliato a contare le porzioni, ma ha prontamente sopperito, inviando dal centro cottura le porzioni mancanti.
- Il menù del giorno prevedeva la somministrazione di mezza porzione di prosciutto cotto. In merito alla somministrazione delle diete etico religiose non riteniamo ci sia stato alcun errore. Come previsto dai menù abbiamo predisposto la distribuzione di formaggio a tutti gli utenti con diete etico religiosa, sia a quelle prive di carne (23 utenti) e sia a quelle prive di suino (5 utenti). Secondo l'indicazione della tecnologa avremmo dovuto predisporre 5 porzioni di affettato di tacchino pari ad un peso complessivo di 175g. Una fesa di affettato di tacchino ha un peso minimo di 2.5 kg e trattandosi di un prodotto fresco, dopo l'apertura va consumato entro massimo tre giorni. Se l'avessimo aperto lei avrebbe potuto contestare la scadenza del prodotto. Teniamo inoltre a precisare che in alcuni casi alcune diete speciali vengono considerate come macro categorie (no carne e no maiale vengono considerate tutte diete etico religiose) per minimizzare il rischio di errore nella distribuzione delle stesse.

Si resta a disposizione per eventuali ulteriori chiarimenti in merito e si porgono cordiali saluti.

Tiziana Gussoni

Direttore Servizi di Ristorazione

