

Aggiornamento del 12 ottobre

Come riferito al punto riportato nel verbale dell'ispezione del 11 ottobre scorso, la commissione mensa ha richiesto di poter visionare/vigilare sulla macinatura della carne dedicata ai preparati del menù del venerdì (polpette, polpettone e hamburger).

Tali preparati si ottengono dalla carne utilizzata durante l'arco della settimana sia per le fettine ai ferri che per le pietanze complesse dei secondi (spezzatino etc).

Stamane un gruppo di dipendenti (Gianna Campanella Sandro Orsini (RSU), Luca Nencini, Patrizia Trombetta ed Alessandra Pasquo) si è recato presso la cucina per visionare le modalità di macinatura della carne. Purtroppo il capocuoco Ciro non era stato avvisato dal responsabile Puliedil della visita per cui, aveva già macinato e condito la carne (con pane duro reidratato in acqua, cipolla, prezzemolo e uova pastorizzate), e si accingeva alla preparazione delle polpette fritte come da menu.

Abbiamo chiesto di poter visionare la prossima volta la preparazione dall'inizio.

Per cui chiunque voglia, la prossima settimana, può venire con la commissione mensa e vedere la preparazione.