

Ispezione del 23 ottobre 2012

Questa mattina, visto lo stato di agitazione del giorno precedente e vista la presenza del responsabile mensa Puliedil (G. Grandi) e la responsabile Contratto Enea G. Marciani, abbiamo deciso di salire nei locali mensa per fare il punto della situazione.

Si riporta quanto segue:

- menù invernale: abbiamo rivisto quello proposto da Puliedil e modificato dalla commissione mensa con la cuoca Silvana che ha notato delle criticità organizzative. Abbiamo quindi modificato il menù assecondando le esigenze organizzative e richiedendo che venga utilizzato prima possibile
- carne destinata al ragù: abbiamo assistito alla macinatura e secondo il nostro parere la carne è di buona qualità. Il fornitore della carne è stato cambiato la scorsa settimana e gli standard qualitativi sembrano migliorati rispetto ai precedenti (continueremo tutti a vigilare). Il capocuoco si è reso ancora disponibile ad effettuare la macinatura della carne per le pietanze del venerdì di fronte alla commissione perché possa prendere visione della carne utilizzata
- Scorte giacenti nei magazzini: abbiamo visto le scorte di:
 - ✓ olio extra vergine di oliva Santa Sabina, quindi di una marca diversa rispetto a quella degli ultimi mesi, come avevamo richiesto su segnalazione di molti colleghi,
 - ✓ pasta Gragnano panificio Di Martino,
 - ✓ plattesse nel menù odierno (provenienza Islanda area FAO27),
 - ✓ pomodori pelati (Arrigoni)
- celle frigo (5°C): abbiamo constatato che due delle tre celle erano rotte e che la responsabile Enea aveva provveduto a richiedere intervento frigoristi
- verdure fresche di stagione: le abbiamo richieste nuovamente al posto delle verdure congelate e ci è stato promesso che dalla prossima settimana sarà fatto (l'ordinativo di verdure congelate è già stato diminuito).
- numero esiguo delle tazzine nel servizio Bar: abbiamo sollevato il problema e ci è stato assicurato l'acquisto a breve di altre 80 tazzine
- qualità del pane: abbiamo affrontato di nuovo il problema della pessima qualità del pane, come abbiamo già discusso e riportato nei precedenti verbali. Per averlo migliore ci è stata proposta la fornitura di pane NON IMBUSTATO (con tutte le problematiche d'igiene e comportamento). Abbiamo proposto a Pino di provare a fornire dalla prossima settimana una parte del pane non imbustato e distribuito dal personale della mensa per evitare comportamenti scorretti da parte di utenti mensa. Tale proposta verrà riportata in assemblea RSU prevista per il giorno 25 c.m.

Ci riproponiamo di andare domani a visionare i congelatori per controllare con termometri adeguati, visto lo stato delle guarnizioni già denunciato in ispezioni precedenti, che la temperatura interna sia almeno di -18°C.

Maria Lelli (RSU), Giovanna Campanella, Alessandra Pasquo