

## **Ispezione mensa 13 novembre 2012**

Dopo varie e ripetute visite in mensa per il controllo dello stato di celle frigorifere e surgelatori e del loro contenuto, torniamo a riportare quanto riscontrato nell'ultima visita fatta dalla commissione mensa in data 13 novembre.

Le criticità riscontrate sono relative all'osservanza del menù concordato. Abbiamo infatti rilevato una totale libertà da parte dei cuochi di scegliere le pietanze da mandare in linea. Ad esempio il menù del giorno prevedeva merluzzo in guazzetto (presente in quantità accettabile nei congelatori-origine controllata FAO vedi foto) sostituito con "baccalà " in pastella. Questi bocconcini di baccalà come da specifiche hanno il 12% di baccalà di cui non è chiara la provenienza. Riteniamo non adeguato tale pietanza e chiediamo che il merluzzo presente nei congelatori sia preparato come da menù. Sottolineiamo che le variazioni del menù sono previste in eventi eccezionali o qualora ci fossero delle sostituzioni stagionali migliorative. Presentare i bocconcini di baccalà non eguaglia né migliora l'offerta. Assistiamo ad un rimpallo di responsabilità tra il responsabile Puliedil ed il capo cuoco e chiediamo a viva voce che i cambiamenti al menù e alle forniture siano solo migliorative e non discrezionali mirate alla "comodità" o facilità della preparazione.

Dolenti note anche per il pane che abbiamo concordato da mesi potesse essere servito anche senza imbustamento al fine di migliorarne la qualità. Assistiamo purtroppo che questo miglioramento non c'è stato per cui richiediamo un approvvigionamento da un forno migliore!

Altra nota dolente: troviamo nei congelatori ancora tanta verdura come spinaci, carote e finocchi (vedi foto) e troviamo ancora notevoli quantità di Tilapia cinese come pesce congelato che non era presente nei giorni scorsi. Continuano a dire che non è stato ri-acquistato ma è sempre quello da eliminare. Ad oggi comunque non è stata presentata la tilapia in menu. Richiediamo l'eliminazione della merce prima della prossima ispezione.

E' stato inoltre richiesto alla Marciani se venivano puntualmente controllati i filtri per la depurazione dell'acqua nei beverini oltre alla ordinaria manutenzione degli stessi.

Nota positiva, troviamo nelle celle frigoriferi molta verdura fresca da cucinare, broccoletti, bieta e zucchine.

Il collega Fabio Musmeci riunisce i lavoratori della mensa per dettagliare come avverrà l'evento della prossima settimana per la riduzione dei rifiuti e richiedere la loro collaborazione per le seguenti azioni:

- sostituzione dei bicchieri di plastica con bicchieri di vetro, acquistati con soldi del progetto
- calcolo dei rifiuti prodotti dalla preparazione dei cibi (dagli imballaggi alla produzione di scarti alimentari)
- sostituzione dei beverini acqua filtrata ed eliminazione dalle linee per la settimana dal 19 al 23 delle bottiglie di plastica.

Giovanna Campanella, Maria Lelli (RSU), Luca Nencini, Alessandra Pasquo, Patrizia Trombetta, Anna Stocoro