

Ispezioni del 3 e 4 dicembre 2012

Ci siamo recati a mensa come d'abitudine per controllare gli arrivi giornalieri e le questioni lasciate in sospeso: abbiamo constatato che i congelatori hanno le guarnizioni riparate. La Sigra Manila ci comunica che Venerdì, la responsabile di contratto Giovanna Marciani ha provveduto a far intervenire il tecnico per fissare le guarnizioni. Al momento i congelatori sono vuoti ma verranno riempiti con le derrate di surgelati in arrivo in data odierna.

-Nei corridoi stazionano bancali di pasta di Gragnano, cassette di frutta e di verdura fresca appena arrivati. (vedi foto 1). Si prende visione dell'etichetta del merluzzo che è previsto per la pietanza del giorno 4 dicembre domani Area FAO 41 (vedi Foto2).

-Nel congelatore ci sono varie scatole di code di merluzzo (vedi foto 3) proveniente da uno scarico di eccedenza del centro di Frascati che non reca l'indicazione della zona FAO di provenienza si richiede alla sig.ra Manila di provvedere a recuperarla dal centro di Frascati.

-nel congelatore si trovano delle " Fette del nostromo" ovvero merluzzo impanato la cui provenienza è area FAO 61 (Giappone) si chiede di provvedere all'eliminazione di tale derrata (foto 4).

-i colleghi lamentano la mancata erogazione di tonno e carne in scatola. Controlliamo in magazzino ed il tonno è stato consegnato il 2 dicembre, nessuna scorta di carne in scatola

-Una lavoratrice della mensa lamenta allergia ai guanti provvisti dalla Puliedil e chiede di essere esentata dall'uso dei guanti quando serve il pasto. Chiediamo al responsabile di provvedere all'acquisto di sottoganti di cotone o di diverso materiale (ad es Vinile)

Altre segnalazioni pervenute dai colleghi:

-cornetti di pessima qualità

-per motivi d'igiene si chiede al personale del bar di porgere i cornetti

-vigilare lo stato di pulizia dei vassoi e delle posate

-vigilare sulla pulizia delle posate

-cucchiaini di plastica da mettere in un contenitore cilindrico e non sfusi in una ciotola perché vengono toccati dalle persone senza attenzione all'igiene

-tovagliette della misura giusta per il vassoio altrimenti si sporca o se ne devono usare 2. Ma soprattutto NON usare fogli per copiatrice formato A3



Ispezione del 6 dicembre:

presenti Silvia Arnone Maria Lelli Loretta Bacchetta Giovanna Campanella Alessandra Pasquo, Patrizia Trombetta Luca Nencini

In data odierna ci siamo recati in mensa per il terzo giorno consecutivo per controllare gli arrivi della carne del giorno 5 dicembre e perchè vorremmo parlare con il responsabile di alcune cose criticità riscontrate da alcuni colleghi:

-Non riusciamo a parlare con il responsabile perchè assente inoltre alle ore 8.40 non c'e' nemmeno la sig.ra Manila per cui parliamo con il responsabile presente in cucina Sig.Ciro il quale ci comunica variazioni sul menù del giorno precedente e probabilmente anche del giorno seguente. Sono presenti sul menù le seppioline nonostante siano mesi che sono state bandite perchè provenienti da aree FAO non adeguate. (vedi verbali precedenti). Inoltre i cambiamenti del menù non sono causati da un miglioramento del cibo proposto ma solo ed unicamente perchè la derrata alimentare prevista non è presente in dispensa o presente in quantità insufficiente a soddisfare il fabbisogno della mensa (vedi zafferano per il giorno 5 dic sostituito con curry perchè presente in quantità sufficienti). Assistiamo al solito rimpallo di responsabilità tra il capo cuoco, la responsabile ordini Sig.ra Manila e sig Pino Grandi.

-controlliamo che le derrate alimentari per il menù previsto fino al 17 dicembre siano state ordinate con la sig ra Manila. per il resto pretendiamo il RISPETTO del menù concordato con i responsabili di cucina.

-riceviamo ancora da alcuni colleghi la sollecitazione a reintrodurre le due bottigliette d'acqua al posto di una pietanza. riteniamo necessario sottolineare che è volontà del capo centro di non ritornare a tale baratto per una serie di motivi (non ultimo la riduzione di rifiuti) ed il direttore centro si è impegnato a comunicare tale azione in via ufficiale tramite comunicato. stiamo cercando come commissione mensa di trovare un giusto compromesso provando a fornire i dipendenti di una bottiglia di vetro da 50 cl .

-osserviamo che il personale presente in mensa alle ore 8.40 in data odierna manchi di 3 cuochi e di 2 unità, chiederemo conto delle ore e, se si trattasse di assenze programmate chiedere perchè non siano state debitamente sostituite.

-troviamo nel magazzino viveri secchi(pasta, riso) alcuni scaffali di metalli pericolosamente piegati chiediamo alla direzione di centro di sostituirli o almeno di metterli in sicurezza (foto1).

-riscontriamo per l'ennesima volta che i beverini non sono stati staccati il giorno prima, ricorderemo ancora al personale mensa di farlo la sera prima di andare a casa

-riportiamo documentazione della carne arrivata il giorno 5 dicembre tutta italiana tranne due lotti dalla Polonia ed uno dall'Austria (chiederemo informazioni).

--Ravvediamo una necessità di rinfrescare la commissione mensa ormai sempre formata dalle solite persone. Sollecitiamo tutti i colleghi a prender parte in maniera attiva a queste ispezioni per mantenere alto l'interesse e l'attenzione su tematiche ormai "quotidiane"

foto1







