

Ispezione Mensa 19/10/2015

Presenti Pona, Marconi, Orsini, Pasquo (RSU)

Incontriamo il responsabile impianto e rinnoviamo alcune lamentele riportate da alcuni colleghi di recente:

- **Le fette di zucca gratinate** presenti come contorno (molto buono, ndc) giovedì 15-10, sono troppo spesse ed hanno troppa buccia; si chiede di cuocere la zucca senza buccia vista la difficoltà di tagliare le fettine un po' più fine da rendere la buccia mangiabile

- Solleviamo l'ennesima volta il **problema del pane** che nonostante le reiterate lamentele non vede miglioramenti nella qualità. Abbiamo deciso di investire di nuovo il responsabile di esecuzione del contratto, del problema per pretendere di cambiare fornitore. Tra l'altro, nelle ultime settimane, il fornitore attuale ha modificato il turno di consegna, portando il pane in tarda mattinata (11.00-11.30). Si fa presente che con il pane arriva anche una fornitura di pizza bianca che viene preparata dal personale del bar come alternativa al pasto prevista dal capitolato (pizza bianca formaggio e prosciutto). Arrivando così tardi non può essere preparata per tempo risultando anche invenduta a fine giornata. Si decide di esternare ancora queste lamentele al fornitore e declinare l'acquisto della pizza per comprarla altrove.

- Dobbiamo decidere il **menù** e mantenerlo stabile per la stagionalità in corso. Decidiamo di riunirci domani per stabilire le modifiche consigliate da cuochi e/o commissione mensa.

Sono stati **riparati alcuni strumenti della cucina** (un frigo e la parte elettrica delle brasiere) ma permane **una sola friggitrice** che non consente di somministrare come contorno le patatine fritte: solleciteremo la riparazione.

Si lamentano **file molto lunghe** dovute alla perenne chiusura della fila ex-snack dovuta alla mancata riparazione del nastro porta vassoi. Sollecitiamo un intervento del responsabile di esecuzione del contratto ad eseguire la riparazione poiché questo comporta maggior numero di personale per lo "sbarazzo dei vassoi", maggiore rischio di rottura di piatti e bicchieri, mancato utilizzo del personale per la **manutenzione e la pulizia ordinaria** del sito con conseguente accumulo di "sporcizia" da necessitare interventi di pulizia straordinaria.