

Ispezione del 01/02/2017

Civica, Mastrucci e Catarci

La CM ha proceduto con un'ispezione della mensa in occasione del subentro della nuova ditta All Foods.

La CM ha controllato tutte le derrate (fresche, secche e surgelate) constatando per quanto possibile un buon rifornimento di frutta e verdura fresca e di carne (manzo, maiale e pollo).

Ha ispezionato il locale dei freezer dove erano presenti pesce, verdure surgelate e prodotti già pronti (patatine fritte ecc.) Ha fatto presente che per quanto possibile sarebbe opportuno limitare il consumo delle verdure congelate (zucchine, asparagi, fagiolini e cavolfiore) per favorire verdure fresche e di stagione. La CM ha fatto presente al Responsabile dell'esecuzione del contratto che sarebbe opportuno cambiare qualche freezer a pozzetto.

La CM ha avuto la possibilità di conoscere il responsabile della All Foods che si è reso molto disponibile su tutte le nostre richieste (nuove stoviglie, grammature dei pasti ecc.).

La CM ha rilevato che non era arrivato il fornitore dell'olio extravergine di oliva e della Fileni (pollame) più volte contattati dal responsabile della ditta.

La CM ha proceduto ad ispezionare anche la cucina dove non ha trovato nulla da rilevare.

Ispezione del 06/02/2017

Civica e Maestrucci

La CM, dopo segnalazioni da parte degli utenti sulla qualità della frutta e su segnalazione della CM di Frascati riguardo la presenza del glutine nei legumi, ha proceduto con un'ispezione della mensa.

La CM, constatato che sulle confezioni di legumi è presente la dicitura "il prodotto può contenere tracce di glutine", ha fatto presente la questione al RdC che ha provveduto a scrivere nota informativa su tutti i menù.

Con l'occasione la CM ha verificato che nel frattempo era stato scaricato l'Olio extra vergine di oliva, che al personale mensa è stata fornita nuova divisa e che l'insalata fosse stata lavata con amuchina.

Inoltre la CM ha riportato le lamentele dei dipendenti sulla scarsissima qualità della frutta soprattutto delle mele e delle pere. Il RdC ha contattato il responsabile della Ditta il quale si è impegnato a cercare di reperire frutta, anche di grammatura superiore, decente.

Con l'occasione la CM ha assistito allo scarico di derrate alimentari di vario genere senza rilevare nessuna problematica

Ispezione del 15/02/2017

Civica, Maestrucci, Iacoella e Stocoro

La CM ha proceduto con l'ispezione dei locali mensa dove non ha trovato nulla da rilevare.

La CM fa presente nuovamente che l'impiego delle verdure surgelate è spropositato rispetto a quanto previsto dal capitolato. In ogni caso la CM ha verificato che era stato scaricato un ottimo quantitativo di verdura di stagione a km 0. Inoltre la CM chiede che venga limitato l'impiego delle patate ad un paio di giorni la settimana.

Il responsabile di Impianto si è reso disponibile a ridurre il quantitativo di patate e contestualmente ci ha fatto sapere che in accordo con la ditta sarebbe stato reintrodotta un contorno caldo.

In conclusione di ispezione la CM ha chiesto un po di flessibilità sulle quantità dei primi e la possibilità della sostituzione, in caso di pasto tipo A2, della frutta con un contorno.

Ispezione del 23/02/2017

Civica, Maestrucci, Iacoella, Catarci e Paris

La CM ha proceduto con l'ispezione dei locali mensa dove non ha trovato nulla da rilevare.

La CM in questa occasione ha riportato le perplessità inerenti le quantità del "piatto unico" ritenuto troppo scarso sia di proteine che di amidacei. Contestualmente ha richiesto un incontro per discutere della definizione di un menù mensile.

La CM anche in questa occasione ha potuto constatare che c'era stato un buon rifornimento di verdura. Per quanto concerne la frutta la CM ha fatto presente che la qualità non era delle migliori ribadendo che il capitolato prevede 150g di frutta edibile ed al netto degli scarti.