

**Ispezione del 7 ottobre 2015** - presenti Marconi, Lelli, Pasquo, Della Rovere

Parliamo con i cuochi i quali chiedono di spostare la riunione per decidere il menu essendo troppo occupati nella preparazione del menu giornaliero. Decidiamo con il responsabile Lindoor di visionare il menu tra noi (Pino e commissione mensa) e poi sottoporlo ai cuochi per valutarne la fattibilità. Intanto Pino ha predisposto la partenza del menu invernale già da questo giovedì p.v. e chiede di approvare il menu per la prossima settimana per poter inviare l'ordine in tempo utile (venerdì 9) per ricevere le derrate. Ci comunica che delle verdure previste per la prossima settimana procederà alla sostituzione di quelle per le giornate di lunedì ( tris congelato), martedì e mercoledì con verdure fresche di stagione reperite dal contadino locale.

L'arrivo del pane è sempre nella tarda mattinata e questo non ci consente di visionarne la qualità e l'igiene delle ceste con cui viene trasportato. In giornata arriverà il pollo per l'indomani e il grande ordine DAC.

Riscontriamo ancora un **mancato rispetto delle grammature della carne** somministrata come fettina ai ferri ( mancano i soliti 300 gr per un lotto di 10 fettine)! Chiediamo il controllo e di rispettare le grammature.

Veniamo informati che il responsabile Lindoor verso metà mattina lascerà la sede di Casaccia per recarsi nella **sede di Frascati per esigenze di servizio**. Questa necessità sta diventando ricorrente. Tale situazione determina, nella sede di Casaccia, la mancanza dell'interfaccia esperta ed equilibrata che supervisiona e coordina le attività durante la preparazione e distribuzione del servizio.

Riscontriamo una **ottima manutenzione e pulizia delle lavastoviglie** deputate sia ai piatti stoviglie che dei bicchieri.

#### **PROBLEMATICHE MANUTENZIONE:**

1. riscontriamo ancora una difficoltà da parte del personale a svolgere il lavoro odierno (pietanza complicata come lavorazione: parmigiana) a causa delle strumentazioni della cucina non funzionanti. Ad esempio la **friggitrice** a disposizione è sempre una perché, come lamentato nella nostra comunicazione del 21 settembre al responsabile esecuzione del contratto e come da lui risposto nella mail del 28, la seconda friggitrice ancora non funziona. E' stata riparata dalla ditta che ha l'appalto di manutenzione cucina e quindi doveva essere ri-riparata in "garanzia" ma ad oggi la riparazione della riparazione non è stata effettuata.
2. il personale lamenta la presenza di una sola **affettatrice** affidabile. Una sola consente di tagliare tutti gli alimenti (verdure, carni, affettati, formaggi) con una certa tranquillità. La seconda no. Ne consegue che essendo l'unica "utilizzabile", la promiscuità d'utilizzo crea la necessità di controllo sulla pulizia e, non ultimo, i lavoratori necessitano di attrezzature che ne garantiscano l'utilizzo in sicurezza!!!
3. I lavoratori lamentano anche un numero di **frigoriferi** rotti con il conseguente utilizzo promiscuo dei frigoriferi/celle frigorifere assolutamente vietato nel rispetto del manuale HACCP e delle buone pratiche di conservazione ed igiene degli alimenti. Questo se fosse riscontrato durante una ispezione seria di organi competenti sarebbe un serio problema.
4. riscontriamo ancora una volta che siamo lontani anni luce della riparazione del **nastro porta vassoi**. Comprendiamo ci siano delle difficoltà di procedura per l'acquisto della parte mancante (tubo di gomma). Ci risulta, dopo consultazione delle persone deputate, che il preventivo dato dalla ditta ha un costo di circa 1600-1800 euro. Cifra assolutamente impossibile da trovare al momento nel bilancio manutenzione. Da una ricerca sul web si riscontra la possibilità di acquistare il materiale necessario per una cifra di molto minore (circa 200 sterline inglesi, l'equivalente di 300 euro). Ci si interroga come poter risolvere un problema procedurale amministrativo per risolvere un problema oggettivo (nastro rotto) in economia. Pensiamo ad una raccolta fondi tra lavoratori: basterebbero 300 utenti mensa con una donazione di un euro per by-passare il problema. Ci rendiamo conto del valore provocatorio di quanto appena proposto, ma auspichiamo che la risoluzione possa esserci a breve e col minor costo possibile. Abbiamo incontrato il responsabile dei servizi del centro casaccia Ing. Ranieri ed anche lui ravvede un'empasse ridicola il non poter comprare in economia sul web il materiale necessario per la riparazione del nastro. Ma di fatto sono fermi per questo motivo.
5. Lelli ricorda di aver richiesto lumi in maniera ufficiale sul superamento della soglia di arsenico riscontrata nell'acqua di Casaccia durante il mese di agosto. Sollecitiamo la risposta del responsabile e chiediamo ancora cosa è stato fatto dall'ente appena riscontrato il superamento dei valori consentiti.