

**Mercoledì 25 novembre 2015** – Lelli e Marconi

Ci facciamo consegnare il menù rivisto dai cuochi.

Gli scarichi sono regolari.

**Venerdì 27 novembre 2015** – Della Rovere, Orsini

In data 27 novembre la commissione mensa con Orsini e Della Rovere alle ore 13.50 incontrano Pino Grandi per osservare lo stato in cui viene lasciata la mensa per il week end. Lo stato generale si presenta buono: l'abbattitore risulta spento, tutti i frigoriferi sono vuoti, tranne uno per il parmigiano accuratamente protetto da pellicola trasparente. Le celle frigo contenevano i prodotti per assicurare il servizio ad inizio settimana.

Si è parlato con Pino della difficoltà nel prevedere il numero delle persone che usufruiscono della mensa, ma soprattutto le tempistiche di arrivo in mensa. Ad esempio il giorno prima, giovedì 26, le attese erano inferiori rispetto ai numeri effettivi. Nella giornata corrente c'è stato, poi, un massiccio arrivo verso l'ora di chiusura causato da una riunione non comunicata.

Si cercherà di sensibilizzare il personale Enea nel comunicare eventi che possano mettere in difficoltà il servizio.

**Lunedì 30 novembre** – Lelli e Marconi

Scarichi di verdura e frutta regolari. Mandarini calabresi un po' bruttini, ma buoni. Concordiamo nella distribuzione di 4 a porzione. Le lavorazioni per il pranzo procedono secondo il menù, viene preparato un po' di tacchino al curry fuori menù. Invitiamo i cuochi ad inserircelo, se (come è sicuro) c'è gradimento da parte dei colleghi.

**Mercoledì 2 dicembre** – Lelli, Marconi, Orsini, Pasquo, Stocoro

Segnaliamo lamentele per cicorione distribuito il giorno prima, tutto coste poco cotte.

Troviamo buzzico di parmigiano grattugiato nel frigorifero esterno alla cucina: segnaliamo che non deve essere conservato in frigo promiscuo e ne chiediamo la rimozione.

Ci informiamo su organizzazione del pranzo del 7 dicembre, giorno tra due festività che vedrà probabilmente una scarsa affluenza a mensa. Concordiamo di informarci presso Bicchielli sul numero di accessi al centro entro le 9 di mattina. I cuochi ci assicurano che lunedì ci sarà il sugo all'amatriciana e l'arrosto preparati il giorno prima (la mensa sarà aperta per il pranzo di Natale del CRAL).

Le patate sono molte, e molto belle. I cuochi danno disponibilità a preparare gli gnocchi a mano per domani.

**Venerdì 11 dicembre** - Della Rovere

Tutti i frigoriferi erano vuoti, e l'abbattitore vuoto e spento. Rimanevano in conservazione solo alcuni pezzi di affettato ed una ciotola di parmigiano grattato.

Il personale era occupato nelle pulizie delle attrezzature. Non era presente il responsabile e non è stato possibile avere informazioni sul disservizio avvenuto nella parte finale della distribuzione. Il personale presente ha dichiarato che c'è stata una affluenza massiva e non considerata. Il problema da parte del personale della mensa è stato gestito utilizzando delle focacce e tramezzini per tamponare la mancanza del pane e cucinando al volo altri prodotti o dando affettati. Valutando, a posteriore, le presenze in mensa dei dipendenti non si nota un incremento così brusco da poter creare un problema. La media di affluenza del venerdì è di circa 438 persone, il giorno 11 il personale timbrante a mensa era di 477. In questa analisi manca il personale pagante, dato che noi non abbiamo.