

## **Verbalì ispezioni mensa dal primo al 10 febbraio**

### **1, 3 e 5 febbraio 2016**

Vista l'assenza per ferie del nuovo responsabile di esecuzione di contratto mensa F. Conte, visitiamo i locali mensa come al solito per monitorare il servizio. Registriamo gli arrivi di frutta e verdure fresche (poche) per i menù settimanali, constatiamo che molte verdure previste da menù, anche quelle di stagione, verranno preparate da verdure congelate (cicoria, broccoli e spinaci).

La giornata di lunedì è caratterizzata da poche pietanze "preparate" vista la previsione di tacchino ai ferri e bauletti alla valdostana del menù giornaliero.

Riteniamo che la fettina di tacchino ai ferri sia una "alternativa" alla pietanza principale e non una pietanza vera e propria. Manifestiamo il nostro disappunto, come la mancanza di verdure fresche, al responsabile di impianto della ditta Pino Grandi. Nell'orario di servizio mensa troviamo sulla linea delle pietanze non previste dal menù come: mozzarelle fritte, crocchette di patate fritte ed un arrosto di maiale senza salsa e preparato solo perché scadeva il giorno successivo. Inoltre il risotto alla zucca era pallido e a detta di vari colleghi insapore. Viene inoltrata documentazione fotografica e sms al responsabile ENEA, in ferie, come da lui richiestoci. Tutta la settimana è caratterizzata da verdure surgelate e mal cotte (cicoria a cubetti rimasta secca e ancora a cubetti dopo cottura).

### **Ispezione mensa 8 febbraio 2016 - presenti Pasquo e Orsini**

Dopo un vivace alterco tra Conte e Orsini, ripristinati i livelli di interlocuzione, facciamo il punto della situazione sul servizio della scorsa settimana. Fabio Conte preannuncia riunioni e chiarimenti con i responsabili della ditta ed i lavoratori delle cucine per far funzionare il servizio. Mostra intento di sanzionare la ditta per mancata ottemperanza di articoli del capitolato (azione da noi sempre richiesta e mai ottemperata dall'arch. Cipolla anche per inadempienze serie, vedi verbali passati).

Chiediamo incontro con Fabio Conte per mercoledì 10 alle ore 8.30 per presentare la commissione mensa, per dare dei suggerimenti al menù in vigore e riportare osservazione di vari colleghi.

### **10 febbraio 2016 - Ispezione e riunione commissione mensa con responsabile ENEA F.Conte, presenti Orsini, Pardini, Pasquo, Marconi, Stocoro, Della Seta**

Presentiamo modifiche al menu proposto per ristabilire congruenza con le norme presenti nel capitolato:

- ribadiamo la preferenza per verdure fresche di stagione rispetto a verdure congelate (come da capitolato)
- chiediamo di ristabilire la posizione dei tavoli per linee orizzontali (parallele alle finestre) vista l'attuale difficoltà a muoversi tra i tavoli perpendicolari alle finestre.
- chiediamo di vigilare sulla grammature delle pietanze ad oggi molto scarse (insalata, verdure e carni cotte)
- chiediamo di controllare la pulizia delle lavastoviglie e lavabicchieri, molto spesso piene di calcare
- chiediamo il controllo delle norme HACCP da parte degli operatori della mensa, il rinnovo della formazione e suggeriamo al responsabile di ottenere lui stesso la certificazione HACCP.
- Fabio conte ci informa di aver cambiato il rivenditore del pane sulla carta molto buono (forno di Manziana)
- Chiediamo il ripristino della linea dietetica (per tutti i colleghi che necessitano di pietanze con poco sale, cotture in bianco ed attenzione ad intolleranze).
- Chiediamo il ripristino della piastra ad induzione per la linea dietetica per la preparazione istantanea di piatti di pasta .
- Fabio Conte continua ad affrontare il lavoro in maniera entusiasta, speriamo si mantenga come sembra anche l'attiva collaborazione della Direzione ISER ed ISER-CAS per le riparazioni delle strutture mensa (montacarichi ancora da riparare).