

Note e integrazioni verbali del 3 e del 4 agosto 2015:

Segnaliamo:

- l'incapacità di pianificare le ferie del personale per garantire un servizio decente (nella settimana dal 24 agosto rimarrà un cuoco solo!);
- il mancato arrivo del nuovo cuoco, come annunciato dall'AD in una riunione da noi richiesta proprio su questo problema, alla luce dei pensionamenti che ora sono avvenuti;
- il pensionamento senza sostituzione: alla fine sembra comportare la riduzione della varietà e del numero di lavorazioni dei cibi. Tutte le volte che si prova a modificare il menù va a finire che si ritorna a quello originario meno qualcosa;
- la semplificazione che abbiamo concordato per le 2 settimane di agosto dopo la riapertura deve essere assolutamente limitata a quel periodo. Vigileremo sul ripristino del menù intero.

Aggiornamento del 6 agosto 2015 sul problema della fuga di gas:

Pino ci informa che questa mattina è arrivato il personale SPI e poi la ditta di manutenzione. Hanno trovato il problema, dipende da un bollitore. Attualmente il bollitore è stato chiuso per verifica la perdita, la ditta dovrebbe tornare domani per intervenire per completare la riparazione.

Controllo di venerdì 7 agosto 2015

Presenti Carlo Pona, Giulio Marconi, Alberto Della Rovere

In occasione della chiusura del centro, tutti i frigoriferi sono stati puliti e lasciati aperti.

Le poche cose rimaste, che consistono in carne e formaggi sono chiusi nelle loro confezioni e poste nelle celle frigo. Le pochissime rimanenze aperte (mortadella, parmigiano grattato ed altri formaggi), adeguatamente confezionate ed etichettate, sono state disposte in un'area separata ed alla riapertura saranno verificati per determinarne l'integrità.

Lunedì di riapertura è previsto uno scarico di alimenti.

Durante il sopralluogo erano in corso pulizie approfondite.