

RIUNIONE COMMISSIONE MENSA con CUOCHI – 5 novembre 2015

CHIARIMENTO SULLE FILE DI IERI: decidiamo di cercare il modo di richiedere a chi organizza eventi e riunioni di avvertire la mensa, e possibilmente anche sugli orari presunti di arrivo in fila per poter gestire meglio le linee

PROBLEMA DEL PASTO NON COMPLETO DI QUESTO CONTRATTO: i cuochi lamentano la difficoltà di prevedere il numero di piatti da preparare perché bastino ma non avanzino. Decidiamo di riparlare con Bicchielli per istituire meccanismo di comunicazione delle presenze in Casaccia entro le 10 (statisticamente coincidenti con il numero dei pasti). Discutiamo su possibilità di prenotazione dei piatti per capire richiesta del giorno dopo, e con quali sistemi. Riteniamo che sia il caso di ragionarci un po' e parlarne con Ranieri.

MENU' INVERNALE PROPOSTO DA LINDOOR:

le nostre critiche: poca varietà – piatti con carne di prima scelta poco variati – ricettario per le dosi delle materie prime.

Decidiamo di stilare un elenco di secondi possibili, da suggerire ai cuochi, che poi dovranno incrociarli con i primi a seconda della complessità delle lavorazioni e delle necessità di cottura

FILA DIETETICA: Chiediamo che venga garantita sempre, per tutta la durata del servizio, la presenza di:

- **minestrone**
- **verdure lesse**
- **pesce lesso o carne bollita**
- **legumi**

PROBLEMA DI PERSONALE TRA FRASCATI E CASACCIA: chiedere a ENEA di vigilare su ore effettivamente lavorate in Casaccia.