

Verbale settimana dal 28 gennaio al 1 febbraio 2013

Utenti con intolleranza al glutine, per questi utenti è stato concordato con i cuochi che:

- per i primi piatti, è sufficiente garantire la possibilità di un piatto di riso senza chiedere preparazioni con pasta senza glutine. I cuochi danno la disponibilità a preparare il riso su ordinazione. Nei giorni in cui è previsto il risotto, salvo cambiamenti impreveduti, i colleghi possono chiedere che ne venga preparato un piatto a parte senza aggiunta di farina, telefonando - o anche salendo nelle cucine- per tempo (prima delle 9). Le minestre con riso o senza pasta sono tutte senza aggiunta di farina (vengono usate le patate) e sarà cura dei cuochi proporre minestre di legumi col riso al posto della pasta;
- per i secondi piatti: come addensante per le salsine viene usata non più la farina ma un preparato per il purè, quindi anche i secondi che non siano gratinati sono senza glutine. Il prosciutto cotto è garantito senza glutine, e anche alcuni insaccati come per esempio i wurstel.
- le verdure: in genere c'è sempre una verdura cotta solo al vapore.

Viene concordato con la Direttrice di Esecuzione del Contratto ENEA che verrà stilato un elenco degli utenti celiaci da dare alle cucine, perché i cuochi sappiano quanti e chi sono per rispondere alle loro richieste. Si rinnova l'invito ai colleghi interessati che non hanno ancora contatto la commissione mensa, di farlo per poter essere inclusi nell'elenco.

Altre richieste e segnalazioni ai cuochi:

Alla richiesta di aumentare l'offerta di piatti senza sale, nella fila 5, e ci viene risposto che:

- Il minestrone della fila 5 è cotto senza l'aggiunta di nulla, ne' sale ne' tanto meno brodo o altro;
- Anche il riso – in tutte le file – è cotto senza nessuna aggiunta;
- La fettina ai ferri è cotta senza sale, che non viene aggiunto ne' sulla carne ne' sulla griglia. I cuochi cercheranno di organizzare anche la preparazione di pesce lesso in alternativa ai secondi piatti con salse.

Vengono anche riportate le richieste di alcuni colleghi sulla possibilità di non ricorrere ad alcuni ingredienti per la preparazione di alcuni piatti, soprattutto per quanto riguarda i primi piatti (il pepe nella pasta con la ricotta che può essere aggiunto dopo, la salsiccia nel risotto di zucca). Se ne dovrà parlare con la responsabile specifica, assente nei giorni di ispezione.

Controllo approvvigionamenti: abbiamo controllato gli arrivi settimanali delle derrate alimentari di cui riportiamo le foto in un file presente sul sito RSU. Continuano a mancare tonno o altro pesce sott'olio, che sarebbero dovuti essere scaricati lunedì, o al più tardi giovedì.

Bottigliette d'acqua in plastica al posto della pietanza: la Direttrice di Esecuzione del contratto ENEA si incarica di chiedere a Puliedil di affiggere dei cartelli sulle linee di distribuzione dei pasti per comunicare a tutti i colleghi la possibilità di scambiare una pietanza con una bottiglia di vetro d'acqua dietro pagamento della differenza di 22 centesimi di €.

Sempre a proposito dell'acqua, si riscontra che due dei tre beverini non sono più funzionanti e per questo dovrà essere chiesto ad ENEA di ripararli.

Silvia Arnone, Giovanna Campanella, Maria Lelli (RSU), Luca Nencini, Alessandra Pasquo, Patrizia Trombetta