

Verbale Riunione Commissione mensa del 17 gennaio 2013

Presenti: Silvia Arnone, Stefano Bonifazi (RSU), Claudio D'Aguanno (RSU), Maria Lelli (RSU), Luca Nencini, Sandro Orsini (RSU), Alessandra Pasquo

Come comunicato sul sito RSU la riunione viene a seguito della visita ormai quasi quotidiana i locali mensa. Durante la visita cerchiamo di chiarire alcune problematiche sorte durante i servizi dei giorni precedenti e comunicati da alcuni colleghi. Per quanto riguarda il **menù mensile** pubblicato sul sito RSU si sono riscontrate delle piccole difficoltà organizzative da parte della cuoca responsabile dei primi e delle verdure cotte che chiede di spostare delle pietanze. Ribadiamo che non c'è nessun problema a cambiare il giorno alle pietanze per motivi organizzativi dell'impianto della mensa (brasiere occupate per la preparazione di sughi per il giorno seguente). Ciò che chiediamo da tempo è di non cambiare il menù per motivi di disorganizzazione o mancato ordine delle pietanze.

Controllo approvvigionamenti: abbiamo controllato gli arrivi settimanali delle derrate alimentari di cui riportiamo le foto in un file presente sul sito RSU. A tal proposito ricordiamo che le derrate arrivano nei giorni più disparati, a meno di drammatici "ritardi" dovuti a non ben precisati motivi. Ad esempio:

- la carne arriva il mercoledì e serve per la settimana successiva,
- il surgelato arriva il lunedì
- la frutta e la verdura arrivano in giorni diversi (lunedì, mercoledì e/o venerdì)
- il pesce fresco arriva il giorno precedente la preparazione mentre quello congelato il lunedì
- i latticini e gli insaccati il lunedì.

Sottolineiamo che tali controlli e le documentazioni vengono fatte dalla commissione mensa e da alcuni componenti RSU a nostro avviso in piena supplenza del vero addetto a tale scopo: il Direttore dell'esecuzione del contratto per il centro ENEA Casaccia. Su questo argomento si apre una considerazione dei partecipanti alla riunione: siamo tutti consapevoli che sia un nostro diritto controllare che vengano serviti pasti "degni", ma, anche a seguito di alcuni dubbi sulla legittimità di tali interventi da parte del Responsabile del Servizio Puliedil e di altri dubbi espressi in seno alla RSU, vorremmo che la tutela del rispetto del capitolato d'appalto venisse veramente sostenuta da chi di competenza, e cioè dalla Dr.ssa Marciani o da un'altra persona eventualmente delegata allo scopo. Come commissione mensa possiamo coadiuvare tale azione, ma non sostituirci alla responsabile delegato dall'Enea.

Lavastoviglie molti colleghi, corredando anche di foto, hanno espresso lamentele per le pessime condizioni dei bicchieri di vetro (opacità per il calcare). La ditta ci ha comunicato di aver provveduto a togliere le macchie di calcare con un accurato lavaggio con varecchina. Abbiamo chiesto chiarimenti e controllato per quanto possibile le condizioni della lavastoviglie, riscontrando un corretto approvvigionamento del sapone e del brillantante della macchina, ma siamo consapevoli della condizione ed età del macchinario. Abbiamo già fatto presente tale problema al Direttore di Centro, il quale, seppur consapevole, spera di riuscire a sostituire o rendere più efficiente la macchina esistente, nei limiti di spesa sempre più restrittivi vista la riduzione di fondi messi a disposizione per il centro alla luce dei tagli annunciati.

Abbattitore di temperatura: abbiamo visionato lo strumento che serve per la conservazione del cibo, ove concesso, da ripresentare per il giorno successivo. Abbiamo deciso di controllare tale strumento tutti i venerdì a fine servizio per capire se il cibo avanzato venga riproposto la settimana successiva. Abbiamo richiesto, inoltre, che, specie per il pesce, sia fornita sempre la tracciabilità dei prodotti, e in caso contrario di non servire nessuna pietanza, soprattutto se non prevista dal menù.

Bottigliette d'acqua in plastica al posto della pietanza: siamo ancora in attesa della pubblicazione della circolare che comunichi 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 €. Solleciteremo la Direzione per l'emanazione di tale comunicato. Inoltre, visto che sono stati consegnati i risultati delle analisi relative ai contenuti di Sali e altri elementi, tra cui l'arsenico (risultati visibili sul sito RSU-commissione Mensa), si ritiene opportuno sollecitare il Direttore di Centro a diffondere una circolare sulla potabilità dell'acqua dei beverini, così come era stato previsto durante la Settimana della Riduzione dei Rifiuti.

Richiesta incontro con Commissione mensa-RSU dei centri Romani (Frascati e Sede): viene manifestata da tutti i partecipanti alla riunione l'esigenza di un confronto con le commissioni mensa degli altri centri ENEA, per discutere e risolvere i problemi comuni. Viene dato mandato alla RSU di prendere contatti e organizzare un incontro almeno con le commissioni delle sedi romane, con possibile collegamento in videoconferenza con gli altri centri.

Olio prodotto in ENEA: in accordo con la direzione si è pensato di venderlo e devolvere i proventi in beneficenza. Si rimane in attesa dei risultati delle analisi, che verranno effettuate da colleghi di Casaccia, per poi organizzare con RSU la vendita del prodotto.

Tracciabilità: si ottengono dalla sig Manila le fatture che contengono per esteso la tracciabilità del pesce fresco in ottemperanza alle vigenti normative igienico-sanitarie e si decide di pubblicarle congiuntamente al verbale settimanale dopo la riunione del giovedì chiedendo alla ditta di indicare palesemente se il pesce fornito come pietanza è fresco o surgelato.