

Sopralluogo Mensa di Bolgiano – 6 Marzo 2018

Il sopralluogo alla mensa di Bolgiano è iniziato alle 10,10 presenti i delegati: Bersano, Calemma, Impalà, Omini, Salvadeo; la direttrice mensa e la dietista della società Compass

Qualità del cibo e rispetto del menu: si segnala una maggiore attenzione alla corretta etichettatura del quick lunch causate dall'organizzazione dell'appaltante. Migliorare la varietà della frutta e yogurt, controllando ed integrando l'assortimento anche durante l'intervallo mensa.

Abbiamo verificato che le verdure fredde non sono tagliate e preparate nelle cucine ma vengono acquistate imbustate già pronte, ci hanno confermato che dalla mensa del Quinto Palazzo Uffici non viene trasportate nulla su Bolgiano.

Le pietanze cotte invece sono preparate in loco. Abbiamo chiesto di migliorare ed integrare nel menù pietanze per chi ha problemi di intolleranza al lattosio e glutine, oggi sul menù è previsto una sola volta la settimana.

Sono state da noi avanzate alcune proposte che, oltre a tener conto delle intolleranze, potrebbero permettere di comporre da sé piatti unici vegetariani bilanciati: ad esempio, disporre giornalmente di legumi cotti tra i contorni.

Sempre con riferimento alle intolleranze (lattosio) si è proposto di comporre i panini non soltanto con salumi e formaggi ma ricorrendo anche a fonti di proteine vegetali in forme diverse (hummous, affettati vegetali, eccetera).

Stato delle strutture: E' innegabile che, la strutture della mensa di Bolgiano è vecchia, nonostante questo le cucine, le cappe, le stoviglie, i banconi si presentano in buono stato, puliti, anche i canali di scolo e la pavimentazione sono mantenuti in perfetto stato. L'impianto elettrico è stato sistemato con nuove prese a norma di legge. I muri sono stati imbiancati e non presentano tracce di umidità, la pavimentazione è sempre quella vecchia ma pulita.

Gli spogliatoi delle addette con bagni adiacenti sono sempre senza alcuna areazione né finestra.

Montacarichi, la direttrice ci segnala che spesso si guasta.

In generale quindi, la situazione sembra molto migliorata ed anche meglio organizzata.

La gestione della nuova direzione è positiva resta inteso che comunque serve una nuova mensa. Ampia disponibilità ci è stata mostrata nei confronti di possibili suggerimenti che potremmo inviare informalmente, via e-mail, alla signora Rosa Grassi.

Il sopralluogo è finito alle 11,30.

Delegati Mensa