



VV.F. - Unione Sindacale di Base settore Vigili del  
Fuoco

---

## GESTIONE MENSA



Viterbo, 17/03/2016

Al Dirigente dei VVF di Viterbo

ing. Giuseppe **PADUANO**

**Oggetto: gestione mensa.**

Egregio,

a seguito di reiterate lamentele in merito alla gestione del servizio mensa, abbiamo evidenziato:

- la mancata variabilità degli alimenti;
- la pessima qualità delle stesse;
- l'uso quasi esclusivo di prodotti congelati/surgelati;
- preparazione del menù;
- preparazione di cibi non compresi nelle tabelle nutrizionali,

A quanto sopra, si evidenzia come i parametri nutrizionali per una corretta alimentazione indicati dall'ufficio Sanitario del Dipartimento dei Vigili del Fuoco, del Soccorso Pubblico e della Difesa Civile, comprendono una vasta tipologia di alimenti che assicurano un'equilibrata ripartizione tra i vari nutrienti (proteine, glucidi lipidi) per garantire il più possibile un'efficienza psico-fisica necessaria all'espletamento dei compiti di istituto, quello che non avviene al Comando di Viterbo, (personale costretto a mangiare riso o pasta in bianco).

Inoltre la ditta appaltatrice come da contratto deve osservare le norme vigenti previste dal Dlgs n. 155/1997, Dlgs.81/08 e relativo sistema HACCP, che definiscono la sicurezza e l'igiene del servizio, la salubrità dei pasti, ed è tenuta a redigere uno specifico piano di autocontrollo sui punti critici, per lo svolgimento del servizio nella sede ove si svolge l'appalto, l'attestato di formazione del personale addetto, l'elenco dei fornitori delle derrate alimentari.

La scrivente Organizzazione Sindacale in relazione alle problematiche esposte, e la difficoltà del controllo attraverso i responsabili di turno, ribadisce la necessità della costituzione di una Commissione mensa, che possa verificare tutti i parametri dettati dalle circolari del Dipartimento compresi i menù, la tracciabilità dei prodotti, le scadenze e le nature igieniche sanitarie, della mensa.

Inoltre riteniamo importante che venga monitorato il grado di soddisfazione del personale con questionari di gradimento, cassette per i reclami e suggerimenti, strumenti di misurazione statistica della qualità.