

Tenim problemes de racionat?

Durant el repartiment de l'esmorzar, el dinar i el sopar, **es massa habitual** que els funcionaris, hagin d' **avisar a cuina per la falta de racionat**.

Per aquest motiu, **CCOO** em parlat amb el responsable de cuina, de CIRE per tal de obtenir una explicació a aquests fets, que molt fàcilment poden causar un problema regimental des de primera hora del mati.

Des de CIRE, molt correctament ens informen de que hi ha uns determinats aliments (magdalena, dònut, pit de pollastre...) que són els més demandats per part dels interns dels mòduls i que són els que més agraden. **Les racions i porcions de menjar (gramatges), venen estipulats per la SMPRAV** i es basen en els interns que formen part del mòdul de manera presencial, en el moment de l'àpat en qüestió. De la mateixa manera ens informen, que en cada àpat es llença i es retorna molt menjar.

Donat que en el moment en el que el carro del menjar, deixa en els offices dels mòduls els pertinents àpats, solament hi ha la presència dels interns o internes de dit destí i la cuinera o cuiner,

...CCOO, demanem solucions a la Direcció del Centre!! En uns centres, el menjar dels diferents àpats, es deixa entre cancells de cada mòdul per tal que tant els funcionaris del mòdul, com els interns de l'office, puguin comprovar in situ, si falta algun tipus d'aliment, *en altres centres*, la comprovació, es feta al Moll de cuina, pels funcionaris destinats allà. Tant amb una formula com amb l'altra, **evitaríem, els problemes diaris amb el racionat, tant en falta d'aliment com en qualitat i estat del mateix. Tant mateix,...** **CCOO veiem que donada la falta de personal que pateix el nostre centre, seria un error, carregar amb més feina, els pocs efectius que tenim treballant en els mòduls residencials.**

CCOO CPPB
US CONTINUAREM INFORMANT