

Verbale sopralluogo mensa/bar del15/2/16.....

DADO KNORR → ANCORA PRESENTE : DA SOSTITUIRE (x GIUSTA MANTO)

| MAGAZZINO | Fornitore | Data scadenza | Integrità confezioni |
|-----------------------|--|---------------|----------------------|
| Aceto | ✓ | | |
| Carciofini sott'olio | | | |
| Carne in scatola | | | |
| Carote | | | |
| Ceci | ✓ | | |
| Couscous | ✓ | | |
| Dessert | ✓ | | |
| Fagioli | ✓ | | |
| Farine | ✓ | | |
| Farro | ✓ | | |
| Latte da cucina | ✓ | | |
| Lenticchie | ✓ | | |
| Limone | ✓ | | |
| Olio di semi | ✓ | | |
| Olio extra v. d'oliva | ✓ 100% OLIVE TAGLIANE | | |
| Orzo | | | |
| Pane e grissini | ✓ S2 GIUTINE OR | | |
| Panna da cucina | ✓ | | |
| Pasta all'uovo | ✓ | | |
| Pasta di grano duro | ✓ | | |
| Pasta senza glutine | ✓ | | |
| Pesto pronto | | | |
| Polenta | ✓ | | |
| Pomodoro scatola | ✓ | | |
| Rape rosse | | | |
| Riso | ✓ | | |
| Sale | ✓ | | |
| Spezie | ✓ | | |
| Tonno sott'olio | USO LA LATA GRANDE E SULLA CONFEZIONE BOX 3 E' RIPOR- TATA LA DICHTURA "PRIMA SCELTA" → DA VERIFICARE | | |

| FRIGORIFERI | Fornitore | Data scadenza | Temperature |
|----------------------|-----------|---------------|-------------|
| Burro | | | |
| Formaggio a taglio | | | |
| Formaggio cremoso | | | |
| Gorgonzola | | | |
| Mozzarella | | | |
| Mozzarella da cucina | BORIATA | 10/3 | |
| Pancetta | | | |
| Parmigiano Reggiano | | 28/4 | |
| Pasta fresca | | | |
| Pecorino Romano | | | |
| Prosciutto cotto | | | |
| Prosciutto crudo | | | |
| Ricotta | ALIVAC | 24/2 | IN SCADENZA |
| Salame | | | |
| Salame Ventricina | | | |

* GRAND
 → ABBIAMO RISCOPERTO DELLA MURRA SU UNA PARTE DELLA
 CROSTA DELLA FORMA, IL NOSTRO ERA PULITO (VEDI FOTO)

| | | | |
|--------------------|---|---|--------------|
| Spek | | | |
| Succhi di frutta | | ✓ | |
| Uova | | | |
| Yogurt alla frutta | J | ✓ | MILANO OR |
| Yogurt magro | | ✓ | |
| Yogurt bianco | | ✓ | |
| | | | |
| | | | |

| CELLE FR. | Provenienza | Conservazione | Data scadenza | Temperature |
|--------------------|------------------------------------|---------------|---------------|-------------|
| Noce bovino | ✓ RIMANENZA | SCORSA | ISPEZIONE | |
| Arista maiale | | | | |
| Pollame | | | | |
| Verdure: | CAROTE ✓ PER IL CONSUMO DEL PRANZO | | | |
| Aglio | ✓ | | | |
| Broccolo | | | | |
| Cavolfiore | | | | |
| Cipolle | ✓ | | | |
| Finocchi | ✓ | | | |
| Insalata | ✓ | | | |
| Melanzane | ✓ | | | |
| Patate | ✓ | | | |
| Odori | ✓ | | | |
| Peperoni | ✓ | | | |
| Pomodori | ✓ | | | |
| Radicchio | ✓ | | | |
| Verza | ✓ | | | |
| Zucchine | ✓ | | | |
| WCA | ✓ | | | |
| Frutta: | | | | |
| Albicocche | | | | |
| Ananas | ✓ | | | |
| Arance | ✓ | | | |
| Banane | ✓ | | | |
| Cocomero | | | | |
| Fragole | | | | |
| Kiwi | ✓ | | | |
| Limoni | ✓ | | | |
| Macedonia sciroppo | ✓ | | | |
| Mandarini | | | | |
| Mele | ✓ | | | |
| Melone INV. | ✓ | | | |
| Pere | ✓ | | | |
| Pesche | | | | |
| Prugne | | | | |
| Susine | | | | |
| Surgelati: | | | | |
| Bieda | | | | → 17 |
| Bistecche di mare | ✓ | LE SOLLE | | |
| Carote | | | | |
| Cavolfiore | | | | |

SEPPIE
POLPO

COME SCELTA VOIA (INDOPACIFICHE ZONA FAOSI)
INDOPACIFICO (INDONESIA) FAOSI
Ufficio DEC LNF

VERDESCA
CARCIOTI

✓ ZONA FAO 87

| | | | | |
|----------------------|----------------------|--|--|--|
| Cicoria | | | | |
| Cordonbleu | | | | |
| Fagiolini | ✓ | | | |
| Funghi Champignon | ✓ | | | |
| Hamburger | | | | |
| Merluzzo | FILLETTI ZONA FAO 21 | | | |
| Patate fiammifero | | | | |
| Patate spicchi | | | | |
| Piselli | | | | |
| Salmone | | | | |
| Spinaci | ✓ | | | |
| Spinacine | | | | |
| Zucchine | | | | |
| NOCCOLI | ✓ | | | |

| | | | | |
|---------------------------|-------|---|-------|---|
| SCARICO MERCI | Ore: | | | |
| Fornitore | | | | |
| Confezionamento | | | | |
| Verifica data di scadenza | | | | |
| Temperature | Mezzo | ° | Cella | ° |

| | |
|---|--|
| PREPARAZIONE | |
| Norme igieniche | |
| Menu alternativi (celiaci, diabetici, malattie metaboliche) | |
| Grammatura | |
| Osservanza menu | |

IGIENE E PULIZIA

Locali cucina

.....
.....

Attrezzature cucina

.....
.....

Magazzino

.....
.....

Pulizia tavoli durante i pasti

.....
.....

Personale

.....
.....

| | | | | |
|------------|--|--|--|--|
| BAR | | | | |
| Caffè | | | | |
| Tè | | | | |
| Spremuta | | | | |
| Pizza | | | | |
| Panini | | | | |
| Dolci | | | | |


V. SPARABO

CA. L. 10/10

IGIENE E PULIZIA

Locali bar

Note e richieste chiarimenti:

Per LNF (**PERNA**)


Per l'Impresa ()

| | |
|----------------------------------|-------|
| SCARICO MERCI | Giù |
| Rifornire | |
| Controllare peso | |
| Verifica data di scadenza | |
| Temperatura | Mezzo |
| | Cella |
| PREPARAZIONE | |
| Nonne igieniche | |
| Menu alternativi (allergici) | |
| diabetici (malattie metaboliche) | |
| Gravidanza | |
| Dieta vegetariana | |

IGIENE E PULIZIA

Locali cucina

ATTIVITÀ IN CUCINA

Mantenimento

Pulire tavoli durante i pasti

Personale

| | |
|----------|--|
| BAR | |
| Caffè | |
| Tè | |
| Sorbetto | |
| Pizza | |
| Panini | |
| Dolci | |