



Laboratori Nazionali di Frascati
DIVISIONE TECNICA
E DEI SERVIZI GENERALI

Contratto Mensa firmato 5/2/2014

Consorzio Stabile MILES
Catering & Cleaning s.r.l.

Verbale sopralluogo mensa/bar del 23/2/2016

MAGAZZINO	Fornitore	Data scadenza	Integrità confezioni
Pane e grissini			
Pasta			
Farine			
Riso			
Olio extra v. d'oliva			
Olio di semi			
Aceto			
Sale			
Spezie			
Scatolame			
Pomodoro scatola			
Bevande			
Legumi secchi	→ Meloni Ceci, fagioli e lentichie		
Latte			
Caffetteria			
Dolciaria			
Biscotteria			
Zuccheri			
Altro			

FRIGORIFERI	Fornitore	Data scadenza	Temperature
Salumi	ovolo		
Prosciutto	cotto prosciutto peso 140/157 gr		
Prosciutto	cotto prosciutto peso 220 gr		
Pasta fresca			
Formaggi			
Succhi di frutta			
Yoghurt			
Altro			

CELLE FR.	Provenienza	Conservazione	Data scadenza	Temperature
Carne rossa	Prosciutto per sugo → salsicciotti di maiale			

Grande Paddock 9/6/2016

Piselli: fucosolani

Pollame				
Pesce baccalà di merluzzo	Alaska	frullo big in Polaris		
Verdure	fave fresche, risolotto Helax fave fresche carpani, zucchine, patate Peperoni freschi → patate dolci, e uelati e perni Golden Pomodori freschi			
Frutta in esposizione	mele, Pere, banane e arance, mele Fuji			

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 Pulizie bagni eccellenti
 Attrezzature cucina u. cucine buone
 Magazzino u. sole pranno buono
 Pulizia tavoli durante i pasti
 Personale

Note e richieste chiarimenti

Per LNF ()
 Ue Sele

Per l'Impresa ()
