

Verbale sopralluogo mensa/bar del 29.1.2015

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			
Orzo			
Pane e grissini			
Panna da cucina	DI CECCO 4/6/18		
Pasta all'uovo			
Pasta di grano duro	RISCOSSA/DI VECCO 31/12/18	31-11-2018	OK
Pasta senza glutine			
Pesto pronto			
Polenta			
Pomodoro scatola			
Rape rosse			
Riso			
Sale			
Spezie			
Tonno sott'olio			

FRIGORIFERI	Fornitore	Data scadenza	Temperature
Burro			
Formaggio a taglio	e pellicolato GRANA PADANO		
Formaggio cremoso			
Gorgonzola			
Mozzarella			
Mozzarella da cucina			
Pancetta			
Parmigiano Reggiano			
Pasta fresca			
Pecorino Romano			
Prosciutto cotto			
Prosciutto crudo	→ PA RMA		
Ricotta			
Salame			
Salame Ventricina			
Spek			

Succhi di frutta			
Uova			
Yogurt alla frutta			
Yogurt magro			
Yogurt bianco			

CELLE FR.	Provenienza	Conservazione	Data scadenza	Temperature
Noce bovino				
Arista maiale	OK			
Pollame				
Verdure:				
Aglio	OK			
Broccolo				
Cavolfiore				
Cipolle	OK			
Finocchi				
Insalata	OK			
Melanzane	OK			
Patate	OK			
Odori				
Peperoni	OK			
Pomodori	OK			
Radicchio				
Verza	OK			
Zucchine	OK			
Carote	OK			
Frutta:				
Albicocche				
Ananas				
Arance	OK			
Banane	OK			
Cocomero				
Fragole				
Kiwi	OK			
Limoni	OK			
Macedonia sciroppo	OK			
Mandarini				
Mele				
Melone	OK			
Pere				
Pesche				
Prugne				
Susine				
Surgelati:				
Bieda	'			
Bistecche di mare	OK			
Carote				
Cavolfiore				
Cicoria	OK			
Cordonbleu				

Voce congelate

Fagiolini	<i>OK</i>			
Funghi Champignon	<i>OK</i>			
Hamburger				
Merluzzo	<i>si staccano di mano</i>			
Patate fiammifero	<i>OK</i>			
Patate spicchi				
Piselli				
Salmone				
Spinaci	<i>OK</i>			
Spinacine				
Zucchine	<i>OK</i>			
<i>Carciofi</i>	<i>OK</i>			

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 *prevediamo di acquistare una*

Piccola lavatrice ~~per lavare coltelle~~

BAR				
Caffè				
Tè				
Spremuta				
Pizza				
Panini				
Dolci				

IGIENE E PULIZIA

Locali bar

Note e richieste chiarimenti:

Per LNF ()
W. Fel...

Per l'Impresa ()
[Signature]