

Verbale sopralluogo mensa/bar del 22/3/2016

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			
Pasta all'uovo			
Pasta di grano duro			
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			
Formaggio cremoso			
Gorgonzola			
Mozzarella			
Mozzarella da cucina			
Pancetta			
Parmigiano Reggiano			
Pasta fresca			
Pecorino Romano			
Prosciutto cotto			
Prosciutto crudo			
Ricotta			
Salame			
Salame Ventricina			

Cordonbleu				
Fagiolini				
Funghi				
Champignon				
Hamburger				
Merluzzo				
Patate fiammifero				
Patate spicchi				
Piselli				
Salmone				
Spinaci				
Spinacine				
Zucchine				

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

h. 10.15 PIZZA BIANCA DA FIANCURE / PIZZA ROSA
 CENSURA NE (NO POLCO OMBRA)

BAR				
Caffè				
Tè	NO NO NO			
Spremuta	ARANCE ORANGE			
Pizza	PIZZA ARQUIATA	ore 10.20		
Panini	2 TRAMEZZON			
Dolci	2 CORNETTI DA INCHIARE	CIASBELLON / CROSTATE		

FRUTTA MELE / BANANA AUMENTARE TIPI (DUE SFRICARE)
 PAVIMENTI SORGHI, TAVOLINI CON BRUCIDE

IGIENE E PULIZIA

Locali bar

Note e richieste chiarimenti:

Per LNF (*Ciano*)

Per l'Impresa (*ello*)