

3. CONTROLLO SCADENZA DEI PRODOTTI

 non scaduti scaduti

Se scaduti : Tipologia

Quantità

4. CONTROLLO IGIENE DEI LOCALI

CUCINA insuff. suff. buono ottimoDISPENSA insuff. suff. buono ottimoREFETTORIO insuff. suff. buono ottimo

OSSERVAZIONI

FRIGORIFERI IN ORDINE (NON CONVINCENTE LA TEMPERATURA DI QUELLO DELLE VERDURE) - PACCHI DI PASTA SECCA ALL'UOVO RIPOSTI MALE E NON ABBIAMO POTUTO VERIFICARE SCADENZA - ABBIAMO NOTATO CHE GLI SPAZI SONO MOLTO LIMITATI (CUCINA) E ANCHE GLI UTENTILI SONO POCCHI. QUESTI SPAZI LIMITATI PORTANO AD UNA CERTA CONFUSIONE E AD UNA PULIZIA INSUFFICIENTE. PIATTO CAMPIONE PRESENTE - ABBIAMO NOTATO UN ALTO GRADIMENTO DEL MENU DA PARTE DEI BARBIM E DELLE MESTRE E PORTIONI RIDISTRIBUITE PIU' VOLTE -

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

ABBIAMO NOTATO INFINE CHE PICCOLE VARIAZIONI DELLE PIETANZE (ES. PASTA AL PESTO) CON UNA SPOLVERATA DI PARMIGIANO) FAREBBE SI CHE I BARBIM PIU' SVOGLIATI HANGLASSERO AL PIU' !!!

Anna Bertone
Situazione

lual