

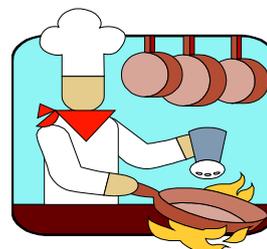
COMUNE di VENEZIA

Area Sviluppo Organizzativo, Risorse Umane e Servizi Educativi

Settore Servizi Educativi e Biblioteche

Servizio Contratto Ames e Trasporti Scolastici

Ristorazione Scolastica



Scheda di rilevazione produzione pasti**COMITATI MENSA**

Centro cottura _____ data: _____
 ora visita: inizio _____
 fine _____

Comitato mensa della scuola _____

Visita effettuata da _____

Settimana A - B - C - D - E (barrare)

MENU		Corrisp. menu	<u>Note:</u>
<i>Primo</i>			
<i>Secondo</i>			
<i>Contorno</i>			
<i>Frutta</i>			

Igiene del Personale	buono	suff.	non suff.	<u>Note:</u>
Igiene personale				
Igiene abbigliamento				

Igiene ambientale	adeguata	non adeg.	<u>Note:</u>
<i>Pulizia della cucina</i>			
<i>Pulizia magazzino</i>			
<i>Pulizia attrezzature</i>			
<i>Tutti i contenitori delle derrate sono su postazioni sopraelevate e non a contatto del pavimento durante la lavorazione?</i>			
<i>Le casse di verdura sono stoccate nel locale preposto?</i>			

Caratteristiche materie prime	conforme	non conforme	<u>Note:</u>
Data scadenza			
Stato/integrità imballaggi			
Presenza etichettatura			
Frutta			
Verdura			
Prodotti surgelati (stato e temperatura)			

NB: la presente scheda deve essere trasmessa via mail a ristorazione scolastica@comune.venezia.it, completa e leggibile, al massimo 2/3 giorni dalla visita effettuata.

Le eventuali segnalazioni, che richiedono una forma più estesa, non devono essere indicate nella scheda ma devono essere inviate con una successiva mail a: ristorazione scolastica@comune.venezia.it

Firmato _____