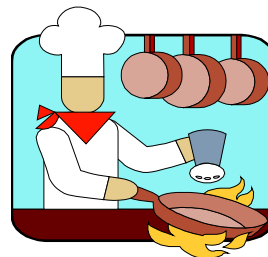


COMUNE di VENEZIA

Direzione Sviluppo Organizzativo e Strumentale
Settore Servizi Educativi
Servizio Amministrazione
Ufficio Contratto AMES – 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	Note:
<i>Primo</i>			
<i>Secondo</i>			
<i>Contorno</i>			
<i>Frutta</i>			

Igiene del Personale	buono	suff.	non suff.	Note:
Igiene personale				
Igiene abbigliamento				

Igiene ambientale	adeguata	non adeg.	Note:
<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	Note:
Data scadenza			
Stato/integrità imballaggi			
Presenza etichettatura			
Frutta			
Verdura			
Prodotti surgelati (stato e temperatura)			

NB: la presente scheda deve essere trasmessa via mail a ristorazionescolastica@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: ristorazionescolastica@comune.venezia.it