

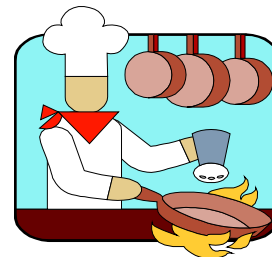
COMUNE di VENEZIA

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:
Pulizia della cucina			
Pulizia magazzino			
Pulizia attrezzature			
Tutti i contenitori delle derrate sono su postazioni sopraelevate e non a contatto del pavimento durante la lavorazione?			
Le casse di verdura sono stoccate nel locale preposto?			

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.

Per eventuali segnalazioni, che richiedono una forma più estesa, inviare una mail a ristorazionescolastica@comune.venezia.it o rivolgersi al n. 041/2749544.