

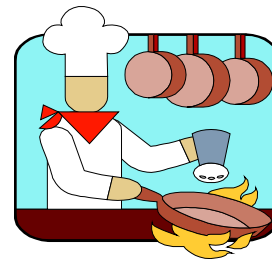
**COMUNE di VENEZIA**

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)

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

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

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

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

**NB:** la presente scheda deve essere trasmessa via mail a [ristorazionescolastica@comune.venezia.it](mailto: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](mailto:ristorazionescolastica@comune.venezia.it) o rivolgersi al n. 041/2749544.