

27-4-15

Pag 16 paragrafo 4.2.1 incognita con pag 36
pag 5.13.7

Durante l'ispezione sono presenti: delli, della seta, Pardo
Pasquo, Osmu Marcon, Cipello

Vediamo gli scandi: poca frutta ancora arance di
Pino dice essere solo x il bar / spremita.

Banane verdi

Kowi piccoli (se ne devono dare 3 x ogni x di non
si raggiunge la quota 200 gr)

Poca carne presente nel frigo carne. Ultima volta
di mauro alle ore 8 era già tagliata nel frigo delle
laborazioni carne. Oggi di anche la coltella di
Taddeo, la domanda è se hanno sanificato il tavolo
di lavoro e il cutter prima di usarli x la carne di
derivazione diversa (bavino / arredo)

Pesiamo la carne di mauro pronta x le porzioni
singole e carne terminata hanno una granulazione
esigua (100gr) rispetto all'atteso (150gr !!)
Decidiamo che x il servizio si debbano dare 1 fetta
e mezzo.

Mauro la Verdina - Si prospetta una settimana
di vendite congelate. Vanno spinti il menu upati
varie alternative

Ancora una volta non si rispetta il menu e le
procedure e nulla segue

Sul bancone di lavoro si vedono le pacche di
"mozzarella" (formaggio filato di mucca con topi
la pizza o lasagne e tale formaggio viene sannichato
con SCAMORZA con prosciutto. Fatto punto al Rex
Cipolla

I brachini sono ancora di giovani in condimento
pietosa!! Si include ancora di agio.

= Si riscontrerà una incongruenza sui tempi di manutenzione
delle pietanze pronte e non. Si include conferma alle
dorso Casadei

29/04/15 Dello Sete, Telli, Marconi, Pasquo

Bicchieri: Spetoli - da segnalare

Scatole: solo la biste per agio.

Frigoriferi vuoti: Pino non c'è. Cipolle non c'è.

Tutto globale di fatto: RIVEDERE ASSOLUTAMENTE MENU' LA SETTIMANA

MANCA AL SOUSO IL CONTROLLO HACCP SULLE T
DEI FRIGORIFERI

Isole di condimenti: aceti senza tempo del giorno prima

No salere sui tavoli DEUSAMENTE INSUFFICIENTE, anche 1 su 3.