

18/02/15

Delle Sete, Jelli, Nencini, Orsini, Paspero

SCARICHI: - ok carne,
- frutta e verdure: solo pesce, pesce immaturo

CONTROLLO CUCINE: nell'abbattitore RISO!! e molta carne:
- chiediamo che il riso venga buttato,
- la carne di "avanzo" rispetto alle preparazioni di lunedì
e martedì è molta, è molto grasso. Chiediamo che
venga lavorate ^{con carne magra} in giornate come hamburger e altro,
e che venga fatto sempre durante la settimana,
perché riteniamo che non possa rimanere per il
venerdì, troppi giorni. Deve essere anche integrato
con carne magra.

Per il problema del calo-pati, soprattutto il venerdì: pensiamo che cambiando
l'offerta, migliorando il menù del venerdì, possa essere un'iniziativa
che potrebbe rianimare i colleghi, che in mancanza di piatti ottimi,
preferiscono mangiare in ufficio cose fatte da casa e non
ferire così i soldi. Ne pensiamo e decidiamo di proporlo a
Pino e ai cuochi.

20/02/15 Jelli, Marconi, Pona, Orsini

Controllo dei frigoriferi: tutto ok, tranne buco di jelli di affettati
della cucina senza ricambi. Pino butta tutto.

Controllo dei frigoriferi esterni: molta carne, ma con scadenze lontane,
per il resto tutto ok. Chiediamo di
cucinare la carne in frigorifero anche se
fuori menù, per non farla ammuffire
troppo.