

1 SPEZIONE 19/11/14

ore 8<sup>30</sup>

Comm. mensa: Ielli, Nencini, Delle Sete

Resp. Es. ENEA F. Cipolle

Resp. Lindner Pino Grandi

SCARICO:

Surgelet: cornetti, patate fritte, fagociani, merluzzo FAO 41

Carne, polli, petti di pollo, facchine, salsa, spalle di svinco, solo una noce burro

Progetto menu: oggi regolare, prok, ed pollo, ci sarò di nuovo domani

Chiediamo di rivedere menu per menu di più primi e parlare delle materie prime (allegati). Concludiamo di vederci di giovedì alle 9<sup>00</sup>

Nei frigoriferi, in quello dei latticini contenitore del parmigiano già grattato, non ci dovrebbe essere. Chiediamo di tenerlo nei frigoriferi delle cucine. Puro ci spiega che non tengono la temperatura. Suggestivo di tenerlo almeno in alto per una Manca data di lavorazione. Sollecitiamo ENEA a controllare. Cipolle ci comunica che per i frigoriferi, quarantenne cambiate. C'è

Contratto manutenzione attrezzature cucina e bar:

Cipolle: sta per partire per 4 mesi, poi si farà per tutti i centri:

Manut. programmata + manut. straordinaria: demo intervento entro 2gh  
# ANNO 10

Il montacarichi è stato agganciato (contratto ascensori), ore fondamentali

Scarico frutta e verdura: discorso, jere

Lavorazione: ~~prelavoro~~ <sup>prima del lavaggio</sup> annullo prok. Programmato di rivedere i prezzi  
• aggiustati gli spicelli. Deturbi a cura

Fine: 9<sup>05</sup>

x Lindner  
Pino Grandi

il responsabile  
F. Cipolle

x Comm.  
Mensa  
Mario Ielli