

21/11/14 present: Comm. mensa: Jelli e Pona - Cipolla
Note dopo ispezione cucina all'ora di chiusura: Pico Grandi

- AVANZI:
- 3 teglie di trote (nel forno)
 - qualche fettina di carne (in giro per la cucina)
 - 2 contenitori di parmigiano grattugiato (frigo latticini)
 - 1 butiro di anselete (frigo latticini): tolto immediatamente

! - 1 butiro di CAROTE e OLIO nel FRIGO del
locale preparazione carni!!!

(N.B.: siamo tornati di sopra per scrupolo, era l'unico frigo che NON avevamo aperto! La scoperta è stata fatta davanti a Resp. ~~ENEA~~ Cipolla e Resp. Ludovico Pico)

l'unica nota positiva: divisione del frigo per tipo di alimenti

- Nell'abbattitore:
- CAMPIONATURA del grasso
 - CONTENITORE COL SUGO: P. Grandi dichiara di averlo messo da parte per portarselo a casa.

Alle 14¹⁵ abbiamo verificato che la pulizia del pavimento della cucina con acqua e candeggina

(NOTA: nella linea 1 notiamo insieme a Giulio Marconi che DURANTE IL SERVIZIO viene distribuito il pollo arrosto (4 pezzi).)

(IMP): Abbiamo avvisato Cipolla dell'ispezione di lunedì prossimo. Lui non garantisce la sua presenza, ~~ma~~ ci autorizza e solite, ma senza verbalizzare.
Il suggerimento è di chiamarlo nel caso si riscontrino irregolarità