

Riunione 24/04/15

Delle Sete, Felli, Marconi, Orsini, Pasqua

- PROBL. MENU : - MANCANZA CARNE ROSSA
- VERDURE

CARNE :

- NON RISPETTO MENU & CAPITOLATO

SETTIMANA X SETTIMANA :

- PRIMA SETT. : CARNE ROSSA SOLO UNA VOLTA, E DI SECONDA SCELTA
- LE ALTRE SETT. : CARNE ROSSA IL MERCOLEDI', E POLPETTE/POLPETTONE/HAMBURGER IL VENERDI' MA SENZA SPECIFICA SU TIPO DI CARNE

- MA IL MERC. : - PETTO DI VITELLA : NON E' PRIMA SCELTA
- BRASATO DI MANZO : NON E' APPETITOSO, NON VA, COTTO M. E CON PELLE E NERVI

PRATICAMENTE SU 4 SETTIMANE SOLO LA COTELETTA (SE IL PESO E' GIUSTO) E' REGOLARE

- ~~NON~~ I POLPETTONI ecc., DEVONO ESSERE DI CARNE BOVINA! (CAPITOLATO TAG. 9) MACINATA CON TRITACARNE SANIFICATO!

- LE PREPARAZIONI DEVONO ESSERE FATTE CON UN SOLO TIPO DI CARNE :
per esempio COTELETTA PANATA SOLO MANZO, O TACCHINO, O SOWO E SPECIFICATO NEL MENU

- TACCHINO & MANZO DEVE ESSERE SERVITO UNA VOLTA SOLO A SETTIMANA!

VERDURE :

- LA TEMPERATURA DELLE VERDURE COTTE DEVE ESSERE MANTENUTA DAL BANCO E NON DALL'ACQUA DI COTTURA!
- IL LAVAGGIO DEVE ESSERE FATTO PRIMA DEL TAGLIO E SECONDO NOME HACCP avendo constatato che le carote venivano lavate dopo essere state tagliate alla julienne
- URGE VARIAZIONE DEL MENU' PER EVIDENTI DISCREPANTE CON STAGIONALITA'

ALTRI PROBL. : - FILE SGUARNITE DI PERSONALE!

- APPROVVIGIONAMENTO DI CAROTE E SCAROLA NON SUFFICIENTE ALLA RICHIESTA DELL'UTENZA
- ALL'UNA FINISCE TUTTO

Chiarimenti con i cuochi:

- HAMBURGER di TACCHINO : NON ERANO AVANTI (PER FORTUNA! LA CARNE BIANCA NON DEVE AVANZARE!)
- C'ERA MOLTO TACCHINO DA CONSUMARE CON SCADENTE RAWICINATE

Il responsabile, Pino, non c'era, e neanche quello di servizio da tutti ENEA, Cifolla.

ENEA