

SCHEDA PER LA VALUTAZIONE DEL RISTORANTE**RISTORANTE:**

Numero di posti autorizzati:	Data del controllo della Commissione:
------------------------------	---------------------------------------

LINEA GASTRONOMICA

La linea è evidenziata con chiarezza ed efficacia nel materiale di comunicazione?			
Insegna:	Menù:	Depliant:	Altro:

IGIENE

Esiste distinzione fra zona lavaggio e zona preparazione?	
Esiste distinzione fra zona trattamento crudo e zona trattamento cotto?	
Esistono problemi di incrocio fra flussi pulito/sporco?	
Esiste una zona dispensa?	

PERSONALE

Quanti sono gli addetti alla cucina?		Quanti hanno il certificato di igiene?	
Quanti sono gli addetti alla sala?		Quanti hanno il certificato di igiene?	
Il personale in cucina usa: il grembiule?		Il copricapo?	
Il personale in sala usa: una divisa?			

PRODOTTI

Rispetto del freddo: temperature congelatori		Note:	
Rispetto del freddo: temperature frigoriferi		Note:	
Come vengono smaltiti i cibi rimasti a fine serata?			
Elenco fornitori (con bolle e fatture):			
Che oli vengono usati?	Fritture	Condimenti	Preparazione
Pasta secca		Pasta fresca	Riso
Pane		Frutta e verdura	
Caffè		Piadina	
		Carne	

INFORMAZIONI AL CLIENTE

All'entrata il cliente trova:	Il menù	I prezzi	Accoglienza
Presenza piatti Artusiani:	Segnalati?	Con "Ric. Artusi n."	
Il coperto viene fatto pagare?	Se sì, il costo è segnalato?	I prezzi delle bevande sono segnalati?	
Il vino proposto è identificabile?	Etichetta	Annata	Cantina
Se sfuso, è garantita e dichiarata la tracciabilità?			
Tipologia di tovagliato		Condizioni igieniche tovagliato	
Tipologia piatti e posate		Tipologia bicchieri	

SERVIZIO

Si notano intoppi o interferenze nel servizio ai tavoli?	
Firma per conferma controllo Commissione Gastronomica:	

NOTE: