Checklist di apertura e chiusura della cucina

Nome dell'attività: _____ **Sede:** _____ **Settimana dal:** _____

Spunta ogni controllo quando è fatto. Dove il controllo ha un valore, come la temperatura del frigorifero, scrivi il valore al posto della spunta. Se un punto non è conforme, scrivi il problema e cosa hai fatto nelle righe sotto prima di continuare il lavoro.

Controllo	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom
All'apertura (prima di iniziare il lavoro)							
Frigoriferi e congelatori: valori (°C)							
Attrezzature per caldo ed esposizione in funzione							
Piani di lavoro, taglieri e attrezzature puliti							
Lavamani: sapone, salviette di carta, acqua calda							
Personale idoneo al lavoro, divisa pulita							
Termometro a sonda pulito e funzionante							
Merce in magazzino non scaduta; crudo separato							
Nessun segno di infestanti							
Aperto da (sigla)							
Alla chiusura (dopo il servizio)							
Alimenti coperti, etichettati e datati							
Cibi cotti per dopo in abbattimento o in frigorifero							
Alimenti scaduti e avanzi eliminati							
Frigoriferi e congelatori: valori (°C)							
Superfici e attrezzature pulite e sanificate							
Pavimenti puliti, rifiuti svuotati, coperchi chiusi							
Stoviglie lavate, panni cambiati per il lavaggio							
Apparecchi spenti, porte e finestre chiuse							
Chiuso da (sigla)							

Problemi e azioni (giorno, problema, azione, nome):

_____

_____

_____

_____

_____ _____

Controllato dal responsabile (nome, firma) Data