Checklist di apertura e chiusura della cucina

Nome dell'attività: Bistrot Esempio **Sede:** Cucina **Settimana dal:** 23/11/2026

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)	3 / -18	3 / -18	3 / -18	3 / -18	3 / -18		
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)	GR	GR	MB	GR	GR		
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)	4 / -19	4 / -19	4 / -19	4 / -19			
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)	LF	CE	LF	LF			

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

Mer apertura: sapone del lavamani finito, rifornito (Sara Romano)

Giulia Rossi — Controllato dal responsabile (nome, firma)

27/11/2026 — Data