

Checklist di apertura, chiusura e passaggio di consegne per bar e ristoranti

Apri pulito, chiudi bene, passa il turno senza dimenticare nulla.

Ogni turno

- ☐ Apertura: controlla le temperature di frigo e freezer e registrale
- ☐ Apertura: sanifica i piani di lavoro, i banconi e la macchina del caffè
- ☐ Apertura: rifornisci le postazioni di servizio e controlla le date di scadenza
- ☐ Durante il servizio: pulisci tavoli e superfici a contatto frequente tra un cliente e l'altro
- ☐ Chiusura: pulisci e sanifica tutte le aree di preparazione e le attrezzature
- ☐ Chiusura: svuota i bidoni, lava i pavimenti e registra la nota di passaggio di consegne

Registro pronto per l'ispettore

Data · Attività · Temp. frigo · Completata da · Ora · Foto in archivio

Settimanale

- ☐ Pulisci a fondo frigo, freezer e guarnizioni delle porte
- ☐ Decalcifica la macchina del caffè e pulisci i gruppi erogatori
- ☐ Pulisci i filtri di aspirazione e i separatori di grasso
- ☐ Lava pareti, paraschizzi e dietro le attrezzature
- ☐ Controlla la rotazione delle scorte ed elimina i prodotti scaduti

Mensile

- ☐ Pulisci a fondo magazzino e scaffalature dei prodotti secchi
- ☐ Controlla e calibra i termometri dei frigoriferi
- ☐ Rivedi il registro di sicurezza alimentare e pulizia per individuare lacune
- ☐ Esegui la manutenzione o la decalcificazione della macchina del ghiaccio e delle tubazioni dell'acqua