Checklist di chiusura e riapertura

Compila prima dell'ultimo servizio. Il modello coordina attività: non sostituisce manuali, procedure alimentari o adempimenti. Esempio simulato da cancellare.

Ultimo servizio: _____. Riapertura prevista: _____. Riapertura confermata: _____. Responsabile chiusura: _____. Responsabile riapertura: _____.

Stati consentiti: da fare / in corso / da verificare / concluso. "ND" significa informazione mancante, mai zero o concluso. Date GG/MM/AAAA, ore HH:MM.

01

Oggetto	Esempio simulato: frigo F01
Alla chiusura: azione e riferimento	Fermo da definire con tecnico e procedura alimentare
Chi/data/esito	ND
Durante la pausa: controllo e referente	Visita tecnico programmata; responsabile cucina riceve rapporto
Alla riapertura: condizione richiesta	Rientro verificato prima della consegna dipendente
Chi/data/esito	ND

02

Oggetto	Prenotazioni online
Alla chiusura: azione e riferimento	_____
Chi/data/esito	_____
Durante la pausa: controllo e referente	_____
Alla riapertura: condizione richiesta	_____
Chi/data/esito	_____

03

Oggetto	Informazioni pubbliche
Alla chiusura: azione e riferimento	_____
Chi/data/esito	_____
Durante la pausa: controllo e referente	_____
Alla riapertura: condizione richiesta	_____
Chi/data/esito	_____

04

Oggetto	Richieste durante la pausa
Alla chiusura: azione e riferimento	_____
Chi/data/esito	_____
Durante la pausa: controllo e referente	_____
Alla riapertura: condizione richiesta	_____
Chi/data/esito	_____

05

Oggetto	Scorte e forniture
Alla chiusura: azione e riferimento	_____
Chi/data/esito	_____
Durante la pausa: controllo e referente	_____
Alla riapertura: condizione richiesta	_____
Chi/data/esito	_____

06

Oggetto	Attrezzature e utenze
Alla chiusura: azione e riferimento	_____
Chi/data/esito	_____
Durante la pausa: controllo e referente	_____
Alla riapertura: condizione richiesta	_____
Chi/data/esito	_____

07

Oggetto	Locali e pulizie
Alla chiusura: azione e riferimento	_____
Chi/data/esito	_____
Durante la pausa: controllo e referente	_____
Alla riapertura: condizione richiesta	_____
Chi/data/esito	_____

08

Oggetto	Squadra e turni
Alla chiusura: azione e riferimento	_____
Chi/data/esito	_____
Durante la pausa: controllo e referente	_____
Alla riapertura: condizione richiesta	_____
Chi/data/esito	_____

09

Oggetto	Pratiche da verificare
Alla chiusura: azione e riferimento	_____
Chi/data/esito	_____
Durante la pausa: controllo e referente	_____
Alla riapertura: condizione richiesta	_____
Chi/data/esito	_____

Dipendenze prima del ritorno

Attività successiva	Può iniziare soltanto dopo	Prova che la condizione è soddisfatta	Decisione se slitta
Esempio simulato: consegna refrigerata	Rientro verificato del frigo F01	Rapporto e controlli previsti dal locale	Ripianificare consegna, disponibilità menù e data
_____	_____	_____	_____

Consegna della pausa

Contatti autorizzati: _____. Documenti e istruzioni: _____. Controlli assegnati: _____. Anomalie da segnalare e modalità prevista: _____. Chi può decidere interventi: _____. Consegna effettuata da _____ a _____ il _____. Questioni aperte: _____.

Primo servizio

Condizioni essenziali tutte verificate da _____ il _____. Problemi osservati: _____. Correzione/responsabile/termine: _____. Nota da conservare per la prossima stagione: _____.