

# CHECKLIST GIORNALIERA SENZA GLUTINE

Programma AFC - AIC

LOCALE: \_\_\_\_\_

DATA: \_\_/\_\_/\_\_\_\_

COMPILATORE: \_\_\_\_\_

TURNO:  Pranzo  Cena

## SEZIONE 1: STOCCAGGIO E MATERIE PRIME

- 1.1 Prodotti senza glutine in posizione corretta (ripiani alti o spazio dedicato)
- 1.2 Contenitori ermetici chiusi e correttamente etichettati
- 1.3 Confezioni integre e non danneggiate
- 1.4 Prodotti entro la data di scadenza
- 1.5 Separazione rispettata in frigorifero
- 1.6 Separazione rispettata in congelatore

### NOTE STOCCAGGIO:

## SEZIONE 2: SUPERFICI E ATTREZZATURE

- 2.1 Piano di lavoro dedicato/pulito disponibile per preparazioni SG
- 2.2 Forno pulito prima dell'uso per cotture SG (oppure  forno dedicato disponibile)
- 2.3 Teglie/contenitori puliti per cotture SG disponibili
- 2.4 Piastre e griglie pulite prima dell'uso SG
- 2.5 Friggitrice dedicata SG con olio pulito (oppure  olio pulito per frittura SG in sequenza)

### NOTE SUPERFICI/ATTREZZATURE:

## SEZIONE 3: UTENSILI

- 3.1 Utensili dedicati SG identificati e disponibili
- 3.2 Tagliere dedicato SG disponibile e pulito
- 3.3 Colino/setaccio dedicato SG disponibile
- 3.4 Pentola dedicata/pulita per cottura pasta SG
- 3.5 Mestoli e spatole dedicate/pulite disponibili
- 3.6 Sistema di identificazione visiva (colore) funzionante

### NOTE UTENSILI:

#### **SEZIONE 4: COTTURA E PREPARAZIONE**

---

- 4.1 Acqua fresca utilizzata per ogni cottura SG
- 4.2 Olio di frittura dedicato o pulito verificato
- 4.3 Nessun utilizzo di cestelli multicottura per SG
- 4.4 Ingredienti SG verificati prima dell'uso
- 4.5 Sequenza di preparazione corretta (SG prima o separato)

**NOTE COTTURA:**

---

---

#### **SEZIONE 5: SERVIZIO**

---

- 5.1 Sistema di comunicazione comande SG funzionante
- 5.2 Segni distintivi per piatti SG disponibili
- 5.3 Personale di sala informato sugli ordini SG del turno
- 5.4 Cestini pane SG separati e puliti disponibili
- 5.5 Tavoli puliti e privi di briciole prima del servizio SG

**NOTE SERVIZIO:**

---

---

#### **SEZIONE 6: RIEPILOGO E FIRMA**

---

TOTALE CHECK POSITIVI: \_\_\_\_/24

**NON CONFORMITÀ RILEVATE:**

---

---

---

**AZIONI CORRETTIVE INTRAPRESE:**

---

---

---

FIRMA COMPILATORE: \_\_\_\_\_

ORA: \_\_\_\_\_

VERIFICA RESPONSABILE SG: \_\_\_\_\_

ORA: \_\_\_\_\_