# Strumento 8.2 · Il ricevimento delle merci

*Le fondamenta del servizio · dal capitolo 8 «La cucina»*

| Controllo | Criterio | Se non conforme | Fatto / Note |
|---|---|---|---|
| Corrispondenza con l’ordine | Prodotti, quantità, prezzi | Annotare sul documento di trasporto | |
| Integrità delle confezioni | Nessuna rottura, nessun rigonfiamento | Rifiutare | |
| Etichette e tracciabilità | Origine, lotto, date leggibili | Rifiutare | |
| Date di scadenza | Compatibili con l’uso previsto | Rifiutare o concordare | |
| Temperatura dei refrigerati | Entro i limiti del piano di autocontrollo, misurata con termometro | Rifiutare | |
| Temperatura dei surgelati | Prodotto duro, nessun segno di scongelamento | Rifiutare | |
| Mezzo di trasporto | Pulito, refrigerato se necessario | Segnalare al fornitore | |
| Registrazione | Firma, ora, temperature | Sempre | |

Albergo: _____ Compilato da: _____ Data: _____

*Fonte: L’Architettura dell’Ospitalità, seconda edizione, Volume 2 «Le fondamenta del servizio». Materiale di lavoro gratuito da books.effedore.com. Adattalo al tuo albergo. Norme aggiornate a novembre 2026: per le decisioni con effetti giuridici, di sicurezza o sanitari rivolgiti al professionista competente.*