Gli strumenti del capitolo 9

Albergo: _____ Compilato da: _____ Data: _____

Strumento 9.1 · La scheda del ricevimento

Data e ora	Fornitore	Documento di trasporto	Prodotto	Quantità ordinata	Quantità ricevuta	Temperatura misurata	Controllo visivo	Etichetta e date	Esito	Firma

Istruzioni: compilare per ogni consegna; in caso di rifiuto, annotare il motivo sul documento di trasporto alla presenza del trasportatore e avvisare l'economo; conservare la scheda con il piano di autocontrollo.

Strumento 9.2 · Il calcolo del livello di scorta

Prodotto	Classe ABC	Consumo medio giornaliero previsto	Giorni fra due consegne	Scorta di sicurezza in giorni	Livello di scorta	Quantità presente	Quantità da ordinare

Istruzioni: il livello di scorta è uguale al consumo giornaliero per la somma dei giorni fra due consegne e dei giorni di scorta di sicurezza; la quantità da ordinare è la differenza fra il livello e la quantità presente.

Strumento 9.3 · La procedura d'inventario della cucina

- Data e ora: ultimo giorno del mese, dopo la chiusura della cena.
- Persone: un responsabile della cucina e una persona dell'amministrazione o dell'economato.
- Elenco: ordinato secondo la disposizione fisica di celle, congelatori e magazzino, scaffale per scaffale.
- Unità: le stesse del gestionale; pesare i prodotti sfusi.
- Preparazioni in corso: inventariate con il costo stimato delle materie prime.
- Prezzi: secondo il metodo scelto per il bilancio, sempre lo stesso.
- Prodotti scaduti o non utilizzabili: registrati a parte, con la causa, e scaricati con la documentazione prevista.
- Confronto: con il dato teorico del gestionale per i prodotti di classe A; differenze oltre la soglia verificate il giorno dopo.

Strumento 9.4 · La lista di controllo delle celle

Controllo	Sì	No	Azione
Temperatura nei limiti, registrata			
Nessun prodotto a terra			
Prodotti crudi sotto i prodotti pronti			
Nessun imballaggio esterno nelle celle dei pronti			
Tutti i contenitori chiusi ed etichettati			
Nessun prodotto oltre la data di scadenza o la data interna			
Merce nuova dietro o sotto quella vecchia			
Guarnizioni delle porte integre, nessun ghiaccio anomalo			
Pulizia di ripiani e pavimento			

Fonte: L'Architettura dell'Ospitalità, seconda edizione, Volume 6 «La tavola dell'albergo». Materiale di lavoro gratuito da books.effedore.com. Adattalo al tuo albergo. Norme e dati aggiornati a novembre 2026: per le decisioni con effetti su sicurezza alimentare, allergeni, contratti, lavoro, fisco o trattamento dei dati rivolgiti al responsabile del piano di autocontrollo, al tuo consulente o al tecnico abilitato.