DA APPENDERE IN CUCINA
ACCANTO ALL'ESTINTORE

Bombole GPL alla festa: *la lista del presidente*

Tredici controlli, in ordine di tempo, dal mese prima della festa alla chiusura di ogni servizio. Spuntate una casella alla volta: così tutti sanno cosa è già fatto.

Festa: _____ Date: _____

Persona del gas: _____ Telefono: _____

UN MESE PRIMA

1 ☐ Chiedete al Comune quali documenti servono per il gas e chi deve firmarli.

2 ☐ Decidete chi è la persona del gas, e controllate che abbia la formazione richiesta.

3 ☐ Disegnate la pianta: dove va la cucina, dove le bombole, dove passa il pubblico.

UNA SETTIMANA PRIMA

4 ☐ Organizzate con il fornitore del gas consegne e ritiro delle bombole, giorno per giorno.

5 ☐ Procuratevi l'estintore giusto, con la revisione in regola.

IL GIORNO DELLA CONSEGNA

6 ☐ Fate vedere al nostro tecnico dove andranno le bombole; caditoie vicine chiuse.

7 ☐ Mettete nella cartella i documenti per il Comune.

OGNI GIORNO, PRIMA DI APRIRE

8 ☐ Bombole in piedi e ferme, su un fondo solido, dietro le transenne.

9 ☐ Tubi controllati: data di scadenza, niente tagli o pieghe.

10 ☐ Estintore al suo posto; i volontari sanno dov'è.

DURANTE IL SERVIZIO

11 ☐ Si sa chi cambia le bombole, e le si cambia solo a fuochi spenti, senza toccare interruttori.

12 ☐ Niente bombole di scorta o vuote nell'area della festa.

A FINE SERVIZIO

13 ☐ Valvole chiuse, fuochi spenti, un ultimo sguardo ai tubi.

Lista basata sulla nota dei Vigili del Fuoco prot. n. 3794 del 12/03/2014, Allegato B (estratto della norma UNI/TR 11426). Non sostituisce le indicazioni del vostro Comune e dei Vigili del Fuoco: in caso di dubbio, chiedete a loro. Spiegazioni complete: buratticatering.it/bombole-gpl-sagre-eventi-obblighi/

Buratti Noleggio Cucine Mobili
Strada Testarmata snc, 63844 Grottazzolina (FM)
Cucine su camion, furgone e container, con il trasporto compreso

Paolo, cucine mobili: 339 703 0520
Ufficio: 0734 631097
info@buratticatering.it · Versione 1.0.0