

4.1.1. NAPI ELLENŐRZÉSI LAP							
Év: .....							
Követelmény	H	K	SZ	CS	P	SZ	V
<b>Személyi higiénia</b>							
Evés, ivás, rágógumi nincs							
Körmök épek, tiszták							
Munka és védőruha megléte, viselése, előírások betartása							
<b>Szociális helyiségek</b>							
Hideg-meleg víz megléte							
Fertőtlenítőszer, papírtörölköző, pedálos szemetes							
<b>Mosogatók, takarítás</b>							
Eszközök, tisztítószer megléte, állapota							
Kézmosók felszereltsége							
Mosogatók, csepegtetők állapota, tisztasága							
Mosogatók menetének kiírása							
<b>Raktár</b>							
Berendezések, polcok megfelelése							
Fal, padozat tisztasága, épsége							
Hűtőberendezések állapota, hűtőhőmérők megléte							
Termékek szakosított tárolása, kezelése, minőség megőrzési idők							
<b>Konyha</b>							
Berendezések szakosítottasága, épsége, használata							
Élelmiszerek szakosított előkészítése megfelelő							
Ételek kezelése, készletartása megfelelő							
Ételek újrakezelése megfelelő							
Ételek felszolgálati higiéniaja megfelelő							
Élelmiszerhulladék kezelése megfelelő							
Sütőzsiradék kezelése megfelelő, cseréje							
HACCP dokumentumok vezetése							
<b>Nem megfelelések esetén tett intézkedések:</b>							

Név: .....	Kiadás: 1
Cím: .....	Változat: 1
<b>HACCP Naplók</b>	

**4.1.5. Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapja**

Nap	Év: .....		Hónap: .....		A napló vezetéséért felelős személy: .....												Ellenőrizte	
	De	Du	De	Du	De	Du	De	Du	De	Du	De	Du	De	Du	De	Du		
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		
11																		
12																		
13																		
14																		
15																		
16																		
17																		
18																		
19																		
20																		
21																		
22																		
23																		
24																		
25																		
26																		
27																		
28																		
29																		
30																		
31																		

Követelmény: hűtve tárolás 0-5 °C, fagyasztva tárolás: -18°C alatt, Gyakoriság . naponta 2 alkalommal

**4.1.7. Takarítási napló**

Takarítási körzetek:

1. ...., 4. .... 6. ....  
 2. .... 5. .... 7. ....  
 3. ....

Év:..... Hónap:.....

Nap	Végezte							Ellenőrizte
	1	2	3	4	5	6	7	
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								

Gyakoriság: naponta

A takarítás elvégzése az egységben kiadott takarítási utasítás szerint történik  
 A napló vezetéséért felelős személy:.....

### Takarítási napló vendég WC-ék

Év:..... Hónap:.....

Nap	Végezte							Ellenőrizte
	Óra:	Óra:	Óra:	Óra:	Óra:	Óra:	Óra:	
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								

Gyakoriság: naponta

A takarítás elvégzése az egységben kiadott takarítási utasítás szerint történik

A napló vezetéséért felelős személy:.....

### 4.1.8. Tálalás ellenőrzési lap

	TÁLALÁS ELLENŐRZÉSI LAP	Időszak:
--	-------------------------	----------

**A napló vezetéséért felelős:**

Dátum	Étel megnevezése	Meleg étel hőmérséklete			Az étel újra hőkezelése	
		Étel elkészült (óra, perc)	Maghőmérséklet (°C)	Maghőmérséklet mérés szűrőpróbaszerűen (óra, perc; °C)	Maghőmérséklet (°C)	Aláírás

**Követelmény:**

A meleg étel minőség-megőrzési ideje újra hőkezelés nélkül: 3 óra

Meleg étel hőmérséklete a tálalás alatt: legalább 60 °C

Az újra hőkezeléskor a termék maghőmérsékletét meg kell mérni és az el kell érje a 75 °C-t.

**Gyakoriság:** rendezvényenként szűrőpróba szerűen