Nyitási és zárási ellenőrzőlista konyhának

Vállalkozás neve: _____ **Helyszín:** _____ **A hét első napja:** _____

Minden ellenőrzést pipálj ki, amikor elvégezted. Ahol az ellenőrzésnek száma van, például a hűtő hőmérséklete, a pipa helyett a mért értéket írd be. Ha valami nem felel meg, a hibát és az intézkedést még a munka folytatása előtt írd az alábbi sorokba.

Ellenőrzés	H	K	Sze	Cs	P	Szo	V
Nyitáskor (a munka megkezdése előtt)							
Hűtők és fagyasztók: mért érték (°C)							
Melegen tartó és bemutató eszközök működnek							
Munkafelületek, vágódeszkák, eszközök tiszták							
Kézmosók: szappan, papírtörlő, meleg víz							
A dolgozók munkára alkalmasak, tiszta munkaruhában							
Szúrós hőmérő tiszta és működik							
A készlet nem lejárt; a nyers áru elkülönítve							
Nincs kártevőre utaló nyom							
Nyitott (kézjegy)							
Záráskor (a kiszolgálás után)							
Az ételek lefedve, felcímkézve, dátummal jelölve							
A későbbre szánt főtt étel hűl vagy a hűtőben van							
A lejárt és megmaradt étel kidobva							
Hűtők és fagyasztók: mért érték (°C)							
Felületek és eszközök megtisztítva, fertőtlenítve							
Padló felmosva, kukák kiürítve, fedelük zárva							
Edények elmosva, törlőruhák mosásra cserélve							
Gépek kikapcsolva, ajtók és ablakok zárva							
Zárt (kézjegy)							

Hiba és intézkedés (nap, hiba, intézkedés, név):

_____

_____

_____

_____

_____ _____

Ellenőrizte a vezető (név, aláírás) Dátum