Visszahűtési napló főtt ételekhez

Vállalkozás neve: _____ **Helyszín (telephely, jármű):** _____ **Év, hónap:** _____

Hűtési határérték (HACCP-terv szerint): _____ **Hőmérő száma:** _____

A hűtést a főzés után 30 percen belül kezdd el, további 90 percen belül hűtsd +10 °C alá, majd 0 és +5 °C között tárold (Nébih vendéglátási GHP útmutató). Az étel legvastagabb részét mérd, és minden értéket akkor írj be, amikor mérted. Ha egy tétel nem felel meg, írd be, mit tettél.

Dátum	Étel, tétel	Mennyiség (kg, l, adag)	Hűtés módja	Kezdés ideje	Kezdés °C	Mérés ideje	Mérés °C	Befejezés ideje	Befejezés °C	Megfelelt (I/N)	Intézkedés	Ellenőrizte (név, aláírás)