Gyártási napló konyhának

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

Maghőmérséklet határértéke (HACCP-terv szerint, °C): _____ **Hőmérő száma:** _____

Minden tételt akkor írj be, amikor elkészül. Adj neki tételkódot, és ugyanezt a kódot írd a címkéjére is. Írd be a fő alapanyagok tételszámát és a tétel allergénjeit. A hőkezelt ételt a legvastagabb részén mérd, a fogyaszthatósági időt a HACCP-terved szerint add meg. A tervezett és az elkészült mennyiséget külön írd, így összevetheted az eladással és a hulladékkal.

Dátum	Termék, recept	Tételkód	Tervezett (adag, kg)	Elkészült (adag, kg)	Alapanyagok tételszáma	Allergének	Hőkezelés (idő)	Maghő °C	Megfelelt (I/N)	Fogyasztható (dátum)	Maradék	Készítette (név, aláírás)