|  |  |
| --- | --- |
| **Telephely (neve, címe):** | **Dátum:** |
| **Ellenőrzések elvégzéséért felelős** **személy/-ek/ neve, aláírása:** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Vizsgált terület** | **Követelmények** | **Ellenőrzés eredménye** |
| **H** | **K** | **Sz** | **Cs** | **P** | **Sz** | **V** |
| **Általános** | Hideg melegvíz megléte |   |   |   |   |   |   |   |
| Fertőtlenítőszerek megléte |   |   |   |   |   |   |   |
| Rovar rágcsáló jelenlét |   |   |   |   |   |   |   |
| Szociális helyiségek állapota, tisztasága |   |   |   |   |   |   |   |
| **Személyi higiénia** | Munkaruha megfelelő viselése |   |   |   |   |   |   |   |
| Hajháló vagy sapka viselése |   |   |   |   |   |   |   |
| Ékszerek, körmök állapota |   |   |   |   |   |   |   |
| **Hűtőtárolás** | Hőmérők megléte |   |   |   |   |   |   |   |
| Hűtős lapok, áruátvételi lap vezetése |   |   |   |   |   |   |   |
| Termékek szakosítása |   |   |   |   |   |   |   |
| Minőségmegőrzési idők |   |   |   |   |   |   |   |
| **Konyha** | Fal, padozat tisztasága |   |   |   |   |   |   |   |
| Gépek, polcok, berendezések tisztasága |   |   |   |   |   |   |   |
| Előkészítési folyamatok |   |   |   |   |   |   |   |
| Hulladékgyűjtés |   |   |   |   |   |   |   |
| Földön tárolás nincs |   |   |   |   |   |   |   |
| Gyűjtőcsomagolás nincs |   |   |   |   |   |   |   |
| Étel hőmérsékletek |   |   |   |   |   |   |   |
| Étel minta eltétel |   |   |   |   |   |   |   |
| Maghőmérő állapota |   |   |   |   |   |   |   |
| Ételkészítés lapok vezetése |   |   |   |   |   |   |   |
| **Mosogatás, takarítás** | Tisztítószerek megfelelő használata |   |   |   |   |   |   |   |
| Tiszta eszközök tárolása |   |   |   |   |   |   |   |
| Takarító eszközök tárolása, fertőtlenítése |   |   |   |   |   |   |   |
| **Gépjármű** | Padozat tisztaság |   |   |   |   |   |   |   |
| Gépjármű takarítás |   |   |   |   |   |   |   |

|  |  |
| --- | --- |
| Heti takarítás időpontja: | Felelős személy aláírása: |

***Hiba, nem megfelelőség esetén „x” jelet kell írni, amennyiben megfelelő akkor „pipa” kell , majd a hiba leírását és az intézkedéseket e-mailben kell dokumentálni. A lapot csak az üzemvezető töltheti ki.***