

A/ Tabulka měření teplot pokrmů **VZOR**

Výdejna:

Kritické meze: teplota pokrmů před výdejem nižší než 60°C, teplota studených pokrmů vyšší než 8°C

Postup sledování: teplota pokrmu měřena vpichovým teploměrem

Zodpovědná osoba:

Četnost sledování: každodenně (při teplotě nižší 60°C u teplého pokrmu nebo vyšší než 8°C u studeného pokrmu ihned pokrm regenerovat, do zápisu uvést čas, kdy bylo stanovené teploty dosaženo)

Datum	Název pokrmu	Rozvoz				Podpis
		1. měření	čas	regenerace	čas	
	obědová polévka:					
P O N D Ě L Í	1.					
	2.					
	3.					
	4.					
	S1					
	S2					
	kompot					
	obědová polévka:					
Ú T E R Ý	1.					
	2.					
	3.					
	4.					
	S1					
	S2					
	kompot					
	obědová polévka:					
S T Ř E D A	1.					
	2.					
	3.					
	4.					
	S1					
	S2					
	kompot					

Datum	Název pokrmu	Rozvoz				Podpis
		1. měření	čas	regenerace	čas	
	obědová polévka:					
Č T V R T E K	1.					
	2.					
	3.					
	4.					
	S1					
	S2					
	kompot					
	obědová polévka:					
P Á T E K	1.					
	2.					
	3.					
	4.					
	S1					
	S2					
	kompot					

Nápravná opatření:

Datum a podpis kontrolního orgánu: