İşyeri Adı/Bölge ………………………………………… …………………………………Tarih ile Başlayan Hafta

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Pztsi | Salı | | Çarş | | | Perş | | | Cuma | Ctsi | | | Paz | | | |  | Pişmiş ve yeniden ısıtılmış gıda sıcaklıkları – En az 75˚C  Her servis döneminde bir çeşit kaydet | | | | | | | | |
| Buzdolapları 1˚C den 4˚C En yüksek 8˚C | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 |  | |  | | |  | | |  |  | |  | | |  | | | Gün | Ölçülen Gıda | | | | | Derece ˚C | | |
| 2 |  | |  | | |  | | |  |  | |  | | |  | | |  |  | | | | |  | | |
| 3 |  | |  | | |  | | |  |  | |  | | |  | | |  |  | | | | |  | | |
| 4 |  | |  | | |  | | |  |  | |  | | |  | | |  |  | | | | |  | | |
| 5 |  | |  | | |  | | |  |  | |  | | |  | | |  |  | | | | |  | | |
| 6 |  | |  | | |  | | |  |  | |  | | |  | | |  |  | | | | |  | | |
| 7 |  | |  | | |  | | |  |  | |  | | |  | | |  |  | | | | |  | | |
| 8 |  | |  | | |  | | |  |  | |  | | |  | | |  |  | | | | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | | | | |  | | |
| Derin Dondurucular -18˚C to -24˚C | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | | | | |  | | |
| 1 |  |  | | |  | | |  | |  |  | | | | |  | |  |  | | | | |  | | |
| 2 |  |  | | |  | | |  | |  |  | | | | |  | |  |  | | | | |  | | |
| 3 |  |  | | |  | | |  | |  |  | | | | |  | |  |  | | | | |  | | |
| 4 |  |  | | |  | | |  | |  |  | | | | |  | |  |  | | | | |  | | |
| 5 |  |  | | |  | | |  | |  |  | | | | |  | |  |  | | | | |  | | |
| 6 |  |  | | |  | | |  | |  |  | | | | |  | |  |  | | | | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| Soğuk Camekan – En fazla 8˚C her servis döneminde kontrol edilecek | | | | | | | | | | | | | | | | | | Soğutma kayıtları 90 dakikadan önce buzdolabı | | | | | | | | |
| 1 |  | |  | | |  | | |  |  | |  | | |  | | | Soğutulan Gıda | | Pişirme Sonlanma  saati | | Buzdolabına Giriş saati | | Gıdanın Buzdolabına Giriş Derecesi | | |
| 2 |  | |  | | |  | | |  |  | |  | | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  | |  | |  | | |
| Sıcak Gıda Camekanı/ 63˚C dan fazla olacak  her servis döneminde kontrol edilecek | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  | |  | |  | | |
|  | |  | |  | |  | | |
| 1 |  |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  |  | |  | |  | |  | | |
| 2 |  |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | |  |  | |  | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| Haftalık Ekipman/Bakım kontrolleri | | | | | | | | | | | | | | | | | | Teslim Alındığında Gıda Sıcaklığı | | | | | | | | |
| Tamamlanınca kutuyu işaretle | | | | | | | | | | | | | | | | |  | Soğuk gıdalar 8˚C dan az Donmuşlar -18˚C dan az | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | Gün | | Tedarikçi | | | | | Derece | |
| Haftalık Haşere Kontrolü | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  | | | | |  | |
| Tamamlanınca kutuyu işaretle | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | |  | | | | |  | |
| Manejerin İmzası …………………………………………………………… | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| Sondalı termometre kontrolü  **0˚C ± 1˚C Buzda/100˚C ±** **1˚C kaynar suda** | | | | | | | | |
| **Bu kayıt HACCP/Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları dosyanızda 12 ay saklanır. Yetersiz dereceler vs. için alınan önlemleri günlüğe kaydedin.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | Termomtr. 1 | | | Buz |  | Kaynar | | |  |
| Termomtr. 2 | | | Buz |  | Kaynar | | |  |