

Bölüm:

Büfe:

ÜRÜN İŞLEM ve SICAKLIK TAKİP FORMU

Tarih:/...../.....

GIDANIN GÜVENLİĞİ İÇİN Hazırlık ile Servis ARASINDAKİ EN İYİ YOL, EN KISA OLANIDIR

ÜRÜN	Şahit Num. Evet <input type="checkbox"/> Hayır <input type="checkbox"/>	İşlem Saat	1-Hazırlık		2-Pişirme		3-Soğutma		4-Soğuk Depolama		5-Hazırlama		6-Isıtma		7-Sıcak Bekletme		8-Servis			
			:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		Sıcaklık	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
		V.Bölüm																		
Ortam Sıcaklık,°C	Geri Dönüşüm mü?	Evet <input type="checkbox"/>		Hayır <input type="checkbox"/>		İmha <input type="checkbox"/>		Isıt <input type="checkbox"/>		Tekrar Pişir <input type="checkbox"/>		Arıza kaydı aç <input type="checkbox"/>		Çalışan ekipmana aktar <input type="checkbox"/>		İMZA				
		Açıklama:																		
ÜRÜN	Şahit Num. Evet <input type="checkbox"/> Hayır <input type="checkbox"/>	İşlem Saat	1-Hazırlık		2-Pişirme		3-Soğutma		4-Soğuk Depolama		5-Hazırlama		6-Isıtma		7-Sıcak Bekletme		8-Servis			
		Sıcaklık	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
		V.Bölüm																		
		Geri Dönüşüm mü?	Evet <input type="checkbox"/>		Hayır <input type="checkbox"/>		İmha <input type="checkbox"/>		Isıt <input type="checkbox"/>		Tekrar Pişir <input type="checkbox"/>		Arıza kaydı aç <input type="checkbox"/>		Çalışan ekipmana aktar <input type="checkbox"/>		İMZA			
		Açıklama:																		
ÜRÜN	Şahit Num. Evet <input type="checkbox"/> Hayır <input type="checkbox"/>	İşlem Saat	1-Hazırlık		2-Pişirme		3-Soğutma		4-Soğuk Depolama		5-Hazırlama		6-Isıtma		7-Sıcak Bekletme		8-Servis			
		Sıcaklık	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
		V.Bölüm																		
		Geri Dönüşüm mü?	Evet <input type="checkbox"/>		Hayır <input type="checkbox"/>		İmha <input type="checkbox"/>		Isıt <input type="checkbox"/>		Tekrar Pişir <input type="checkbox"/>		Arıza kaydı aç <input type="checkbox"/>		Çalışan ekipmana aktar <input type="checkbox"/>		İMZA			
		Açıklama:																		
ÜRÜN	Şahit Num. Evet <input type="checkbox"/> Hayır <input type="checkbox"/>	İşlem Saat	1-Hazırlık		2-Pişirme		3-Soğutma		4-Soğuk Depolama		5-Hazırlama		6-Isıtma		7-Sıcak Bekletme		8-Servis			
		Sıcaklık	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
		V.Bölüm																		
		Geri Dönüşüm mü?	Evet <input type="checkbox"/>		Hayır <input type="checkbox"/>		İmha <input type="checkbox"/>		Isıt <input type="checkbox"/>		Tekrar Pişir <input type="checkbox"/>		Arıza kaydı aç <input type="checkbox"/>		Çalışan ekipmana aktar <input type="checkbox"/>		İMZA			
		Açıklama:																		

TALİMAT: Gıda hazırlık adımları; 1-Hazırlık 2-Pişirme 3-Soğutma 4-Soğuk Depolama 5-Hazırlama 6-Isıtma 7-Sıcak Bekletme 8-Servis olarak kayıt formuna işlenmiştir.

Gıda hazırlık adımları ne kadar az olursa, gıda güvenliği o kadar iyi sağlanır. Normal bir operasyonda, 4 adımdan fazlasını tercih etmeyin.

Yemek hazırlıklarını büfe öncesi yapıp, bekletmeden sunmak hem gıdanın lezzetini artırır, hem de gıdanın güvenli olmasını sağlar. **Lezzet artınca misafir memnuniyeti artar.**

Önceden hazırlanıp küvetlenerek soğuk odada bekletilen gıdalar, soslanmadan önce mutlaka orta sıcaklığı 75 °C'ye çıkacak şekilde ısıtılmalıdır. Pilavı bekletmeden sıcak sunun.

Önceden hazırlıktan mümkün olduğunca kaçının. Sıcaklığı ve zamanı doğru kontrol edip ayarlarsanız, gıda güvenliğini sağlamış olursunuz.

←	→
(-)18 °C.0 °C 4 °C 8 °C	Tehlikeli Sıcaklık Aralığı - Gıdaları Uzak Tutun!!! 63 °C 75 °C 99 °C

KKK	Hazırlık		Pişirme		Soğutma		Soğuk Depolama		Hazırlama		Tekrar Isıtma		Sıcak Bekletme		Servis Soğuk		Servis Sıcak	
	Sıcaklık	Süre	Sıcaklık	Süre	Sıcaklık	Süre	Sıcaklık	Süre	Sıcaklık	Süre	Sıcaklık	Süre	Sıcaklık	Süre	Sıcaklık	Süre	Sıcaklık	Süre
	< 25 °C	Maks. 30 dk	> 75 °C	Min. 30 sn	< 8 °C	4 saat içinde	< 5 °C	Maks. 2 gün	< 25 °C	Maks. 30 dk	> 75 °C	Min. 30 sn	> 63 °C	Maks. 2 saat	< 8 °C	Maks. 4 saat	> 63 °C	Maks. 2 saat