

MUTFAK ÜRETİM TAKİP FORMU

	SICAK	SOĞUK	SOĞUK PAS				/ALTI	SNAC	K ALACARTE		PERSONEL Y.								
ÜRÜN ADI	TARİH	SICAK TAŞIMA ARABASI		ÖĞÜN ÖĞLE, IM)	IİKTARI	MADDE	ŞAHİT NUMUNE		PİŞİRME		SOĞUTMA			TEKRAR ISITMA			DEĞERİ		
		1. Ölçüm (°C)	2. Ölçüm (°C)	HANGİ ÖĞÜN (SABAH, ÖĞLE, AKŞAM)	ÜRETİM MİKTARI	YABANCI MADDE KONTROLÜ	ALINDI MI?	SICAKLIĞI (°C)	BAŞLANGIÇ SAATİ	ÜRÜN MERKEZ SICAKLIĞI (°C)	BAŞLANGIÇ SAATİ	BİTİŞ SAATİ	BİTİŞ SICAKLIĞI (°C)	TARİH	ISITMA SICAKLIĞI (°C)	ORTAM SICAKLIĞI (°C)	ALAN	AÇIKLAMA	İMZA
- Ürünler merkez cıcaklığı 7E9C	and a section of the latest and the section of the	are the market	CEOCI	all ada to a		to the Land of	1												

Ürünler 2 saat içinde 10°C'ye soğutularak soğuk hava depolarında muhafaza edilir.
Tekrar ısıtma işlemi ürünün merkez sıcaklığı 85°C olacak şekilde yapılır. Her ölçüm sonunda termometrenin probu dezenfekte edilir.
Soğuk ürünler muhafaza ve sunum sıcaklığı 7°C ve altı, sıcak ürünlerin ise 63°C ve üzeridir.
Üretilen her bir ürün için yabancı madde kontrolü yapılır.

Sunumu yapılacak olan riskli ürünlerden **Şahit Numune Alım Kurallarına (SP08 K06)** göre şahit numune alınır.
Mutfak üretim takip formu haftalık Sous Chef tarafından kontrol edilir. Daha sonra Gıda Mühendisi tarafından onaylanır.

Onaylanan formlar taratılarak VektraWeb programına yüklenir.