

## SUNUM SICAKLIĞI TAKİP FORMU

[illegible]

• Büfe yazan alana; kahvaltı için **K**, Öğle büfesi için **Ö**, akşam büfesi için **A** ve Snack büfe için **S** harfleri yazılır. 1. ölçüm büfe açılmadan önce, 2. ölçüm değeri ise büfe açıldıktan 1 saat sonra alınan değerlerdir.

• Sıcak sunumu yapılan ürünler **65°C ve üzerinde**, soğuk sunumu yapılan ürünler **10°C ve altında** sunulur.

• Ürünlerin sıcaklık değerleri **Sous Chef tarafından ölçülür ve kayıt altına alınır**.

• Geri dönüş yapılıcak ürünler 65°C ve üzerindeyse ya da 10°C ve altındaysa kabul edilebilir, sıcaklığı uygun olmayan ürünler imha edilir.

• Uygulanacak işlem kısmına ürün imha edilecekse imha yazılır, değerlendirilecekse değerlendirme yöntemi yazılır. İşlemi yapan kişi tarafından imzalanır.

• Form günlük olarak Gıda Mühendisi tarafından kontrol edilerek onaylanır.

• **Onaylanan form taratılarak VektraWeb programına yüklenir.**

