# Visszahűtési napló főtt ételekhez

**Vállalkozás neve:** Példa Bisztró **Helyszín (telephely, jármű):** Konyha **Év, hónap:** 2026. 11.

**Hűtési határérték (HACCP-terv szerint):** 60 °C-ról 10 °C alá 2 órán belül **Hőmérő száma:** T-02

A hűtést a főzés után 30 percen belül kezdd el, további 90 percen belül hűtsd +10 °C alá, majd 0 és +5 °C között tárold (Nébih vendéglátási GHP útmutató). Az étel legvastagabb részét mérd, és minden értéket akkor írj be, amikor mérted. Ha egy tétel nem felel meg, írd be, mit tettél.

| Dátum | Étel, tétel | Mennyiség (kg, l, adag) | Hűtés módja | Kezdés ideje | Kezdés °C | Mérés ideje | Mérés °C | Befejezés ideje | Befejezés °C | Megfelelt (I/N) | Intézkedés | Ellenőrizte (név, aláírás) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 11.23. | Marhapörkölt | 6 l | Sokkoló | 12:10 | 63 | 13:10 | 27 | 14:00 | 8 | Igen | | Kovács Anna |
| 11.24. | Főtt rizs | 4 kg | Lapos tálcák | 11:30 | 70 | 12:30 | 30 | 13:30 | 14 | Nem | A tétel kidobva | Nagy Péter |
| 11.25. | Húsleves | 8 l | Jeges víz | 12:40 | 65 | 13:40 | 25 | 14:30 | 7 | Igen | | Szabó Eszter |
| 11.26. | Sült karaj | 3 kg | Sokkoló | 13:00 | 62 | 14:00 | 22 | 14:45 | 6 | Igen | | Tóth Bence |
| 11.27. | Paradicsomszósz | 5 l | Jeges víz | 11:50 | 68 | 12:50 | 26 | 13:40 | 9 | Igen | | Varga Réka |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |