Nyitási és zárási ellenőrzőlista konyhának

Vállalkozás neve: Példa Bisztró **Helyszín:** Konyha **A hét első napja:** 2026.11.23.

Minden ellenőrzést pipálj ki, amikor elvégezted. Ahol az ellenőrzésnek száma van, például a hűtő hőmérséklete, a pipa helyett a mért értéket írd be. Ha valami nem felel meg, a hibát és az intézkedést még a munka folytatása előtt írd az alábbi sorokba.

Ellenőrzés	H	K	Sze	Cs	P	Szo	V
Nyitáskor (a munka megkezdése előtt)							
Hűtők és fagyasztók: mért érték (°C)	3 / -18	3 / -18	3 / -18	3 / -18	3 / -18		
Melegen tartó és bemutató eszközök működnek	✓	✓	✓	✓	✓		
Munkafelületek, vágódeszkák, eszközök tiszták	✓	✓	✓	✓	✓		
Kézmosók: szappan, papírtörlő, meleg víz	✓	✓	✓	✓	✓		
A dolgozók munkára alkalmasak, tiszta munkaruhában	✓	✓	✓	✓	✓		
Szúrós hőmérő tiszta és működik	✓	✓	✓	✓	✓		
A készlet nem lejárt; a nyers áru elkülönítve	✓	✓	✓	✓	✓		
Nincs kártevőre utaló nyom	✓	✓	✓	✓	✓		
Nyitott (kézjegy)	KA	KA	NP	KA	KA		
Záráskor (a kiszolgálás után)							
Az ételek lefedve, felcímkézve, dátummal jelölve	✓	✓	✓	✓			
A későbbre szánt főtt étel hűl vagy a hűtőben van	✓	✓	✓	✓			
A lejárt és megmaradt étel kidobva	✓	✓	✓	✓			
Hűtők és fagyasztók: mért érték (°C)	4 / -19	4 / -19	4 / -19	4 / -19			
Felületek és eszközök megtisztítva, fertőtlenítve	✓	✓	✓	✓			
Padló felmosva, kukák kiürítve, fedelük zárva	✓	✓	✓	✓			
Edények elmosva, törlőruhák mosásra cserélve	✓	✓	✓	✓			
Gépek kikapcsolva, ajtók és ablakok zárva	✓	✓	✓	✓			
Zárt (kézjegy)	TB	VR	TB	TB			

Hiba és intézkedés (nap, hiba, intézkedés, név):

Szerda nyitás: a kézmosónál elfogyott a szappan, feltöltve (Szabó Eszter)

Kovács Anna
Ellenőrizte a vezető (név, aláírás)

2026.11.27.
Dátum