Gyártási napló konyhának

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

Maghőmérséklet határértéke (HACCP-terv szerint, °C): 75 **Hőmérő száma:** T-01

Minden tételt akkor írj be, amikor elkészül. Adj neki tételkódot, és ugyanezt a kódot írd a címkéjére is. Írd be a fő alapanyagok tételszámát és a tétel allergénjeit. A hőkezelt ételt a legvastagabb részén mérd, a fogyaszthatósági időt a HACCP-terved szerint add meg. A tervezett és az elkészült mennyiséget külön írd, így összevetheted az eladással és a hulladékkal.

Dátum	Termék, recept	Tételkód	Tervezett (adag, kg)	Elkészült (adag, kg)	Alapanyagok tételszáma	Allergének	Hőkezelés (idő)	Maghő °C	Megfelelt (I/N)	Fogyasztható (dátum)	Maradék	Készítette (név, aláírás)
11.23.	Lasagne	2311-1	40	40	L26301, L26288	1, 3, 7	11:20	82	Igen	11.25.	3	Kovács Anna
11.24.	Csirkepaprikás	2411-1	35	35	L26327A	7	11:05	79	Igen	11.26.	0	Nagy Péter
11.25.	Zöldségleves	2511-1	50	45		9	11:30	88	Igen	11.27.	4	Szabó Eszter
11.26.	Húsgombóc	2611-1	30	30	L26288	1, 3	11:15	77	Igen	11.28.	2	Tóth Bence
11.27.	Rakott krumpli	2711-1	25	25	L26324	4, 7	11:40	76	Igen	11.29.	1	Varga Réka