



Kiss Irén

## Ellenőrzési lapok

**NSZFI**  
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI  
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:

### Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

A követelménymodul száma: 1428-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-004-30

## ELLENŐRZÉSI LAPOK A VENDÉGLÁTÁSBAN

### ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Mikor nagy bevásárlásra indul valaki általában fel szokta jegyezni mindazt, amit vásárolni szeretne, hogy a vásárlás során tudja, mit kell vennie és, hogy ne felejtse el semmit. A vendéglátásban is a HACCP rendszer feladatainak végrehajtására ellenőrző lapokat töltenek ki a dolgozók, hogy ha valamilyen gond történik az ételkészítés, tárolás során ellenőrizni tudják hol mikor mit mulasztottak el. Ezek az ellenőrző lapok alapját képezik a hatósági ellenőrzéseknek is.

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A termelés, értékesítés folyamatában a következő technológiai folyamatokat különítjük el:

- **Beszerezés**
- Szállítók kiválasztása
- Áruk megrendelése
- Áruk megvásárlása
- Beszállítás
- **Áruátvétel**
- Minőségi
- Mennyiségi
- Értékbeli
- **Raktározás**
- Szobahőmérsékleten
- Hűtve tárolás
- Fagyasztva tárolás
- **Előkészítés**
- Hús előkészítés
- Földes áru előkészítés
- Tojás előkészítés
- Tészta előkészítés
- Felengedtetés
- Pácolás
- Befagyasztás
- **Termelés**

- Összeállítás
- Majonéz alapú mártások összeállítása
- Hőkezelés – sütés, főzés, párolás, gőzölés
- Olajban, zsírban sütés
- Hűtés
- Készen tartás
- Melegen
- Hidegen
- Fagyasztva
- Adagolás
- Tálalás
- Újrahőkezelés
- **Értékesítés**

Az egyes munka – és részmunkafolyamatokban a HACCP rendszer előírja az ellenőrzési lapok használatát a különböző veszélyek elkerülése, a jobb ellenőrizhetőség miatt és a tévedések mimnél ritkábban való előfordulása végett. Az elkövetkezendőkben azokat a folyamatokat soroljuk fel és elemezzük, amelyekben használatosak ezek az ellenőrzési lapok.

## 1. Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lap használata:

### Hűtve tárolás:

A hűtést igénylő élelmiszerekből csak annyit szabad tárolni és tartani, amelyhez a hűtőkapacitás szakosított elhelyezés esetén is elegendő. Az élelmiszereket úgy kell elhelyezni, hogy érvényesüljön a hűtőhatás. Az élelmiszereket az átvétel után a megfelelő hőmérsékletre kell elhelyezni. A hűtött élelmiszert a gyártó által meghatározott hőfokon vagy 0–5 °C közötti hőmérsékleten kell tárolni. A fűtőket működő hőmérővel kell ellátni és a hőmérsékletüket rendszeresen ellenőrizni kell. A hűtők hőmérsékletét a "*Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapján*" kell dokumentálni. Minden műszaki jellegű probléma esetén–soron kívül hőmérséklet ellenőrzést kell végezni és gondoskodni kell az áru felhasználásáról és tárolásáról. Külön hűtőtérben helyezendők el:

- tökehús,
- baromfi hús,
- hal,
- vad,
- zöldség, gyümölcs,
- tej és tejtermékek,
- húskészítmények,
- cukrászati készítmények,
- hidegkonyhai termékek,
- kész ételek.

Az élelmiszer előállítók által zárt csomagolású termékek (tej, húskészítmények) egymástól elkülönítve közös hűtőtérben is elhelyezhetők.

#### **Fagyasztva tárolás:**

A fagyasztott készítmények  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  alatti vagy a gyártó által meghatározott hőmérsékleten kell tárolni. Minden egyéb szabály megegyezik a hűtve tárolással és a hőmérséklet ellenőrzésére szintén a "*Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapján*" kell dokumentálni.

#### **Felengedtetés:**

A fagyasztott élelmiszerek felengedtetését az alábbi módon kell végezni:

- A legjobb megoldás abban az esetben, ha az élelmiszer jellege megengedi, hogy a fagyott állapotban lévő élelmiszert közvetlenül a forrásban lévő vízbe vagy az előmelegített zsiradékba helyezzük.
- A felengedés történhet  $0-5\text{ }^{\circ}\text{C}$  fokon hűtőszekrényben,
- Mikrohullámú sütőben

A felengedés elkezdése és a hőkezelés között legfeljebb 48 óra telhet el. A felengedett terméket a felengedés napján fel kell használni. A felengedett terméket újrafagyasztani nem szabad. A felengedésre használt hűtőszekrényt ellenőrizni kell és a "*Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapján*" kell dokumentálni.

#### **Készen tartás hidegen:**

A készen tartás  $0-5\text{ }^{\circ}\text{C}$  - on kell, hogy történjen. A megfelelően lehűtött élelmiszerek 72 órát tárolhatóak. A köretek és főtt tészták viszont csak 3 óráig. A fogyaszthatósági idő a konyha által hőkezelt ételek esetében a hőkezelés befejezésekor kezdődik. Az előre szeletelt felvágottak sajtok  $0-5\text{ }^{\circ}\text{C}$  - on 12 óráig tárolható. ugyanez vonatkozik a különféle gyümölcssalátára, öntetekre, és kifőtt tésztát tartalmazó hidegkonyhai készítményekre. Az egyes sütemények fogyaszthatósági idejét a gyártó határozza, meg amit be kell tartani. A fogyaszthatósági idő nyomon követése érdekében az elkészülés idejét a csomagoláson, tárolóedényen fel kell tüntetni vagy a fogyaszthatóság ellenőrzésére is ellenőrző lapot kell vezetni. A tárolási hőmérsékletet ellenőrizni kell és a "*Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapján*" kell dokumentálni.

#### **Lefagyasztás:**

A lefagyasztás során is be kell tartani a szakosítás szabályait. Ha a lefagyasztást hagyományos hűtőszekrényben végezzük, akkor a lefagyasztás megkezdése előtt majd utána naponta kétszer ellenőrizni kell a fagyasztótér hőmérsékletét a "*Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapján*" dokumentálni kell. A lefagyasztott élelmiszer edényzetén vagy csomagolóanyagán fel kell tüntetni:

- Az élelmiszer pontos megnevezését,
- Az elkészítés időpontját,
- A lefagyasztás időpontját,

- A lefagyasztó kézjegyét.

**Készen tartás fagyasztva:**

A félkész és kész ételek fagyasztva tárolása - 18 0C alatt kell, történjen. Tárolásuk nem haladhatja meg az 1 hónapot. A tárolási hőmérsékletet ellenőrizni kell és a "Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapján" kell dokumentálni.

**Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapja:**

	HŰTŐTEREK HŐMÉRSÉKLET ELLENŐRZÉSI LAPJA	Dátum:
--	---	--------

S. sz	Hűtőberendezés megnevezése/jelölése	Követelmény (0C)	Mért léghőmérséklet (0C)		Eltérés esetén mért maghőmérséklet (0C)	
			munkavégzés és kezdetén	munkavégzés és végén	munkavégzés kezdetén	munkavégzés végén
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
Aláírás						

1 táblázat: Hűtő hőmérséklet ellenőrző lap minta

**2. Tojásfelhasználás ellenőrzési lap:**

Tojás előkészítése:









## Majonézellenőrzési lap

	KÉSZ MAJONÉZ alapú mártás pH ELLENŐRZÉSI LAP	Oldalszám:
--	--	------------

Dátum	Tétel nagysága (db tojásból)	Követelmény (pH)	Mért érték (pH)	Aláírás
		4 alatt		
		4 alatt		
		4 alatt		
		4 alatt		
		4 alatt		
		4 alatt		
		4 alatt		
		4 alatt		
		4 alatt		
		4 alatt		
		4 alatt		
		4 alatt		
		4 alatt		
		4 alatt		
		4 alatt		
		4 alatt		

5. táblázat: Kész majonézalapú mártás pH ellenőrzési lap minta

## 6. Tojásfőzési idő ellenőrzési lap:

A héjában főtt tyúktojás hőkezelési ideje függ a mérettől a forrástól számítva 7– 9 perc. A gyakorlatban 10 perces forrást kell alkalmazni. A főzési idő betartását a *Tojásfőzési idő ellenőrzési lapon* kell dokumentálni.

## Tojásfőzési idő ellenőrzési lap

	TOJÁS FŐZÉSI IDŐ ELLENŐRZÉSI LAP			Oldalszám:	
Dátum	Tétel mennyisége (db)	Követelmény (perc)	Főzés		Aláírás
			kezdete (óra, perc)	befejezése (óra, perc)	

		10			
		10			
		10			
		10			
		10			
		10			
		10			
		10			
		10			
		10			
		10			
		10			
		10			
		10			
		10			
		10			

6. táblázat: Tojásfőzési idő ellenőrzési lap minta

## 7. Hőkezelés ellenőrzési lap:

A készételek előállítása során két konyhatechnológiai eljárást alkalmazunk leggyakrabban a főzést és sütést. A biztonságos hőkezelés legfontosabb tényezői a megfelelő magas hőmérséklet és a hőkezelés időtartama. Általában az ételek mikrobiológiai szempontból biztonságos hőkezelés, amely során az étel felforr vagy az élelmiszer maghőmérséklete legalább 2 percig 70 °C felett van. Azoknál az ételeknél, amelyeknek előállítási technológiája során kétség merül fel a hőkezelés hatékonyságával kapcsolatban mérést kell végezni. A maghőmérséklet ellenőrzését a *Hőkezelés ellenőrzési lapon* dokumentáljuk.

### Hőkezelés ellenőrzési lap

<b>HŐKEZELÉS ELLENŐRZÉSI LAP</b>		<b>Oldalszám:</b>
----------------------------------	--	-------------------

Dátum	Étel megnevezése	Tétel azonosítója	Készétel maghőmérséklete (°C)	Aláírás


7 táblázat: Hőkezelés ellenőrzési lap minta

Hőkezelés ellenőrzési lapot alkalmazunk az újrahőkezelés során is.

### 8. Sütőzsiradék felhasználás ellenőrzési lap:

A különböző sütőzsiradékok nem megfelelő használata során keletkezhetnek az egészségre káros anyagok, amelyek felszívódhatnak a készülő élelmiszerekbe. Ezeknek az anyagoknak rákkeltő hatásuk van. Ezek megelőzése a következő módon történhet:

- Nem emelkedhet 160– 180 ° C fölé a zsiradék hőfoka.
- Nem szabad a zsiradékot füstölésig hevíteni (200 °C).
- Folyamatosan végezzük a sütést és a megfelelő hőmérséklet elérésekor azonnal helyezzük az élelmiszert a zsiradékba.
- Kis átmérőjű mély edényzetbe süssünk, hogy minél kisebb felülete a zsiradéknak érintkezzen a levegővel.
- Megfelelő gyakorisággal át kell szűrni a zsiradékot az edényzet alját meg kell tisztítani.
- Ne pótoljuk sütés közben a csökkenő sütő zsiradékot.
- A napraforgó olaj sütési ideje kb. 8–10 óra.
- Az elhasznált zsiradék állatok etetésére sem alkalmas.

- A sütőzsiradék használatát érzékszervi vizsgálattal folyamatosan ellenőrizni kell, a sütési idő lejártával Oxifrit vagy egyéb alkalmas teszttel vizsgálni a zsiradék minőségét.

A sütőzsiradék használatát a *Sütőzsiradék felhasználás ellenőrzési lapon* kell dokumentálni.

#### Sütőzsiradék felhasználás ellenőrzési lap:

	<b>SÜTŐZSIRADÉK FELHASZNÁLÁS ELLENŐRZÉSI LAP</b>	Oldalszám:
--	--	------------

Dátum	Sütéshez felhasznált zsiradék		Sütés során a zsiradék érzékszervi tulajdonságai	Sütési idő (óra)	A sütés végén visszamaradt zsiradék mennyisége (liter)	Vizsgáló teszt eredménye	Zsiradék felhasználása / selejtezése	Aláírás
	mennyisége (liter)	állapota						
		friss használt	megfelelő nem megfelelő					
		friss használt	megfelelő nem megfelelő					
		friss használt	megfelelő nem megfelelő					
		friss használt	megfelelő nem megfelelő					

8. táblázat: Sütőzsiradék felhasználás ellenőrző lap minta

#### 9. Tálalás ellenőrzési lap:

##### Készletartás melegen:

A melegen kiszolgálásra kerülő ételeket + 60 °C – on kell tárolni. A tárolási hőmérsékletet legalább óránként ellenőrizni és dokumentálni kell a *Tálalás ellenőrzési lapon*.

	<b>TÁLALÁS ELLENŐRZÉSI LAP</b>	Időszak:
--	--------------------------------	----------

	Étel elkész	Meleg étel hőmérséklete	A hűtést igénylő étel	Aláírás	Az étel újra hőkezelése

ELLENŐRZÉSI LAPOK

Nap	Étel	ült	Tálalás kezdete			Tálalás vége		szobahőmér- sékletre helyezésének időpontja			
			óra, perc	óra, perc	0C	óra, perc	0C				
Hétfő	Leves										
	Főétel I.										
	Főétel II.										
	Főétel III.										
	Köret I.										
	Köret II.										
	Köret III.										
Kedd	Leves										
	Főétel I.										
	Főétel II.										
	Főétel III.										
	Köret I.										
	Köret II.										
	Köret III.										
Szerda	Leves										
	Főétel I.										
	Főétel II.										
	Főétel III.										
	Köret I.										
	Köret II.										

	Köret III.																				
Csütörtök.	Leves																				
	Főétel I.																				
	Főétel II.																				
	Főétel III.																				
	Köret I.																				
	Köret II.																				
	Köret III.																				
Péntek	Leves																				
	Főétel I.																				
	Főétel II.																				
	Főétel III.																				
	Köret I.																				
	Köret II.																				

8 táblázat: Tálalás ellenőrzési lap minta

**Követelmény: A meleg étel minőség-megőrzési ideje újra hőkezelés nélkül: 3 óra**

**Meleg étel hőmérséklete a tálalás alatt: legalább 60 °C**

**Az újra hőkezeléskor az étel maghőmérséklete meg kell, haladja a 75 °C fokot.**

A melegen tartott ételek eltarthatósága 3 óra, ezt követően újrahőkezelés után forgalmazhatók még legfeljebb 3 órán keresztül.

Tálalás ellenőrzési lapot alkalmazunk a szobahőmérsékleten való Készentartás esetében is.

## 10. Napi ellenőrzési lapok:

Nemcsak a termelés folyamatában használunk ellenőrzési lapokat, hanem a munka megkezdése előtt, közben és a befejezés után is. Ez a munkaterületek gépek, berendezési tárgyak, tárolási feltételek, hulladék, takarítás, mosogatásra terjednek ki. A dokumentálásukra a Napi ellenőrzési lapot alkalmazzuk.

Napi ellenőrzési lap

NAPI ELLENŐRZÉSEK		Oldalszám:						
		Dátum:	év	hét				
I. MUNKAKEZDÉS ELŐTTI ELLENŐRZÉSEK								
VIZSGÁLT TERÜLET	KÖVETELMÉNY	ELLENŐRZÉS EREDMÉNYE, ALÁÍRÁS						
		H	K	SZ	CS	P	Sz	V
ÁLTALÁNOS MŰSZAKI FELTÉTELEK	1. Az épület általános műszaki állapota (üvegfelülete épsége, világítótestek megfelelő állapota is) 2. Ivóvízellátás, szennyvízelvezetés biztosítottsága	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SZEMÉLYZET SZEMÉLYI HIGIÉNÉ	1. Létszámrendelkezésre állása, egészségügyi alkalmassága 2. Dolgozók személyi higiéniéje: munka/védőruha megléte, tisztasága, állapota; ápolts külső (köröm, haj, védőruhából kilátszó testfelület), kézsérülések hiánya vagy megfelelő védelme 3. A személyi higiéne biztosítása tárgyi feltételeinek megléte (kézmosók működőképese, kézfertőtlenítő szer megléte és minőség-megőrzési ideje, törölköző megléte, szeméttároló kihelyezve), műszaki állapota, tisztasága 4. Szociális helyiségek műszaki állapota, felszereltsége, tisztasága	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ÁRUÁTVÉTELI és TÁROLÁSI FELTÉTELEK	1. Helyiségek, hűtőberendezések műszaki állapota, felszereltsége, tisztasága 2. Hitelesített/kalibrált mérőeszközök rendelkezésre állása, műszaki állapota, tisztasága 3. Szakosítottság biztosítása 4. Tárolási szabályok betartása (minőség-megőrzési idő, egyéb /pl. nedvesedés/)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TERMELÉSI, FORGALMAZÁSI FELTÉTELEK	1. Helyiségek, berendezési tárgyak rendelkezésre állása, műszaki állapota, tisztasága 2. A tevékenységek szakosítottságának biztosítása 3. Ételszállító jármű és megfelelő edényzet rendelkezésre állása, műszaki állapota, tisztasága	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
GÉPEK, BERENDEZÉSEK, ESZKÖZÖK	1. Rendelkezésre állása, műszaki állapota, tisztasága 2. Szakosított használatuk, jelölésük megléte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

VIZSGÁLT TERÜLET	KÖVETELMÉNY	ELLENŐRZÉS EREDMÉNYE, ALÁÍRÁS						
		H	K	SZ	CS	P	Sz	V
TAKARÍTÁS, MOSOGATÁS	1. Takarító eszközök és szerek rendelkezésre állása, műszaki állapota, tárolási feltételei, jelölése, tisztasága, szerek minőség-megőrzési ideje 2. Mosogatók és felszereléseik rendelkezésre állása, megfelelősége, műszaki állapota, tisztasága 3. Mosogatás menetének kiírása 4. Tiszta eszközök tárolása	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
HULLADÉKGYŰJTÉS ÉS TÁROLÁS	Hulladékgyűjtő és tároló edények rendelkezésre állása, műszaki állapota, tisztasága	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ROVAR ÉS RÁGCSÁLÓIRTÁS	1. A helyiségek rovar és rágcsáló mentessége 2. A kihelyezett rovar és rágcsáló irtó eszközök megfelelősége	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aláírás:								

## II. MUNKAVÉGZÉS KÖZBENI ELLENŐRZÉSEK

VIZSGÁLT TERÜLET	KÖVETELMÉNY	ELLENŐRZÉS EREDMÉNYE, ALÁÍRÁS						
		H	K	SZ	CS	P	SZ	V
TERMELÉSI, FORGALMAZÁSI FELTÉTELEK	A termelési, forgalmazási feltételek zavartalanságának folyamatos biztosíthatósága	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MUNKAVÉGZÉS	1. Az egyes munkafolyamatok végzésére vonatkozó szabályok, szakosítottságuk betartása 2. A FIFO elv érvényesülése 3. Tárolási körülmények és termékvédelem folyamatos, biztosítása	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
GÉPEK, BERENDEZÉSEK, ESZKÖZÖK	1. Működésük, használatuk zavartalansága 2. Szakosított használatuk betartása	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
HULLADÉKOK	1. A hulladékok gyűjtésére és tárolására vonatkozó szabályok betartása 2. A zárolt és fogyasztásra alkalmatlanná vált élelmiszerek kezelése	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TAKARÍTÁS, MOSOGATÁS	Munka közbeni tisztítási-fertőtlenítési előírások betartása	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aláírás:								

## III. MUNKAVÉGZÉS UTÁNI ELLENŐRZÉSEK

VIZSGÁLT TERÜLET	KÖVETELMÉNY	ELLENŐRZÉS EREDMÉNYE, ALÁÍRÁS



## ELLENŐRZÉSI LAPOK

		H	K	SZ	CS	P	SZ	V
GÉPEK, BERENDEZÉSEK, ESZKÖZÖK	Használatuk után felületeik, alkatrészeik épsége	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TAKARÍTÁS, MOSOGATÁS	Munkavégzés utáni tisztítási-fertőtlenítési előírások betartása	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
HULLADÉKOK	1. A hulladékok gyűjtésére és tárolására vonatkozó szabályok betartása 2. A zárolt és fogyasztásra alkalmatlanná vált élelmiszerek kezelése	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dokumentáció vezetése	Az előírt dokumentáció szabályos vezetése	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aláírás:								

Megfelelőség esetén a megfelelő - be egy + jelet kell tenni, nem megfelelés esetén - jelet.

Nem megfelelés esetén a hibajavításra tett intézkedést és annak eredményét a Műszaknaplóban kell rögzíteni.

9. táblázat: Napi ellenőrzési lap minta<sup>1</sup>

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Nézze meg, hogy gyakorlati munkahelyén alkalmazzák a Napi ellenőrző lapot és ki szokta ezeket az ellenőrzéseket végezni.

Gyűjtse össze a gyakorlati munkahelyén alkalmazott ellenőrzési lapokat és rajzolja le őket a jegyzetfüzetébe! Hasonlítsák össze az osztályban ezeket!

Nézze meg gyakorlati munkahelyén a takarításhoz milyen ellenőrzési lapot használnak és rajzolja le füzetébe

<sup>1</sup> Ellenőrzőlapok forrása: HACCP kézikönyv vendéglátók és közétkeztetők számára 323–339 oldal

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat:

Sorolja fel a termelés fő munkafolyamatait:


### 2. feladat:

Sorolja, fel milyen munkafolyamatokban alkalmazzuk a *Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapot!*


### 3. feladat:

Állapítsa meg a következő állításokról, hogy igazak vagy hamisak!

Állítás	igaz	hamis
Az újrahőkezelés során alkalmazzuk a hőkezelés ellenőrző lapot!		
Tojás előkészítő hiányában a földesáru előkészítőt használjuk!		
A hűtött élelmiszert 10 °C- on tároljuk!		
A majonéz alapú mártások esetében a tojásfelhasználás ellenőrző lapot alkalmazzuk!		
A hőkezelés ellenőrzési lapot alkalmazzuk az újrahőkezelésnél!		
Az ellenőrzési lapok alapját képezik a hatósági ellenőrzéseknek!		
Nem fontos az ellenőrzési lapok vezetése!		
A napi ellenőrzési lappal az ételek hőmérsékletét ellenőrizzük!		

**4. feladat:**

Készítsen egy *Tojásfelhasználás ellenőrzési lapot!*

MUNKANYAG

**5. feladat:**

Töltse ki a tojásfőzési idő ellenőrzési lapot a következő adatok ismeretében!

Egy vendég főtt tojást rendelt ma reggel, a szakács a tojást a fővő vízbe 9 óra 30 perckor tette be. Mikor fog befejeződni a főzés ideje?

<b>TOJÁS FŐZÉSI IDŐ ELLENŐRZÉSI LAP</b>	<b>Oldalszám:</b>
---	-------------------

Dátum	Tétel mennyisége (db)	Követelmény (perc)	Főzés		Alíráás
			kezdeté (óra, perc)	befejezése (óra, perc)	
		10			

## MEGOLDÁSOK

## 1. feladat:

Beszerezés, áru átvétel, raktározás, előkészítés, termelés, értékesítés.

## 2. feladat:

Hűtve tárolás, fagyasztva tárolás, felengedtetés, lefagyasztás, Készentartás hidegen, Készentartás fagyasztva.

## 3. feladat:

Állítás	igaz	hamis
Az újrahőkezelés során alkalmazzuk a hőkezelés ellenőrző lapot!	x	
Tojás előkészítő hiányában a földesáru előkészítőt használjuk!	x	
A hűtött élelmiszert 10 °C- on tároljuk!		x
A majonéz alapú mártások esetében a tojásfelhasználás ellenőrző lapot alkalmazzuk!		x
A hőkezelés ellenőrzési lapot alkalmazzuk az újrahőkezelésnél!	x	
Az ellenőrzési lapok alapját képezik a hatósági ellenőrzéseknek!	x	
Nem fontos az ellenőrzési lapok vezetése!		x
A napi ellenőrzési lappal az ételek hőmérsékletét ellenőrizzük!		x

## 4. feladat:

## Tojásfelhasználás ellenőrzési lap

TOJÁSFELHASZNÁLÁS ELLENŐRZÉSI LAP	Oldalszám:
-----------------------------------	------------

Dátum	Tojások száma (db)	Frissességi próba eredménye			Felhasználás módja		Aláírás
		friss (db)	még felhasználható (db)	nem használható fel (db)	friss	még felhasználható	

## 5. feladat:

	TOJÁS FŐZÉSI IDŐ ELLENŐRZÉSI LAP	Oldalszám:
--	----------------------------------	------------

Dátum	Tétel mennyisége (db)	Követelmény (perc)	Főzés		Alíráás
			kezdete (óra, perc)	befejezése (óra, perc)	
2010-06-06	3 db.	10	9óra 30	9óra 40	Jófej szaki

MUNKANYAG

**IRODALOMJEGYZÉK****Felhasznált és ajánlott irodalom:**

Szeitzné Dr. Szabó Mária: HACCP ismeretek és közegészségügyi előírások az Európai Unióban és Magyarországon; Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft. Budapest 2003

Kézikönyv a HACCP rendszer kialakításához; Consact–Mavemisz 2001; Írta és szerkesztette a Consact–mavemisz szakértői munkacsoportja a Gazdasági Minisztérium megbízásából.

MUNKANYELVI

A(z) 1428-06 modul 004-es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

<b>A szakképesítés OKJ azonosító száma:</b>	<b>A szakképesítés megnevezése</b>
52 811 01 0000 00 00	Élelmezésvezető
33 811 03 1000 00 00	Szakács
33 811 03 0100 31 01	Gyorséttermi- és ételleadó
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:  
15 óra

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv  
TÁMOP 2.2.1 08/1–2008–0002 „A képzés minőségének és tartalmának  
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap  
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet  
1085 Budapest, Baross u. 52.

Telefon: (1) 210–1065, Fax: (1) 210–1063

Felelős kiadó:  
Nagy László főigazgató