**الرقابة الذاتية**

الأسبوع ....... السنة....... 20

**فحص وصول البضائع (التغليف ، وضع العلامة التجارية ، درجة الحرارة)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **نصائح و إرشادات:**  عند وصول البضائع يجب مراقبة سلامتها أي ان البضائع المطلوبة تم تسليمها,أي أنها تحافظ على درجة الحرارة المناسبة (السلع المبردة و المجمدة), التعبئة و التغليف سليمة و خالية من الإصابات, أنها لا تحتوي على آثار الحشرات الضارة, ان السلع لديها التسمية الصحيحة و انه لم يتم انتهاء تاريخ صلاحية المنتج.  يجب ألا تتعدى درجة حرارة التبريد **+8°C** درجات مئوية ولكن يجب تمييز ختم المنتج بأقل درجة للحفاظ على حرارة التخزين. يجب ألا تزيد درجة حرارة التجميد عن **-18°C** درجة مئوية أو أكثر برودة. يتم قبول السلع ذات درجات الحرارة حول **-15°C** درجة مئوية عند التسليم. | | | | | |
| **التوقيع** | **إيجاد حل للمشكلة** | **درجة الحرارة** | **المغايرة** | **المنتج والمورد** | **التاريخ** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

درجة حرارة الهواء في الثلاجة و حجرة التبريد و التجميد البضائع الباردة يجب أن تخزن على الأقل **o8+** سأو حسب الإرشادات المرفقة على المنتج

البضائع المجمدة **-18°C** أو ابرد

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **نصائح و إرشادات:**  **ماذا تفعل إذا كانت درجة الحرارة مرتفعة للغاية في البراد؟ في أي درجة حرارة تقوم برمي الطعام**؟   * أولا علينا أن نقوم بضبط الحرارة في البراد، ثم نتحقق و نقوم بإجراء تقييم على المواد الغذائية المخزنة في البراد (ما يمكن استخدامه وما ينبغي التخلص منها). يتم التخلص من الأطباق المطبوخة فوق  **+10°C** وإلا سيتم تقديمها مباشرة. يتم تخزين الأطعمة التي لا تزال تستخدم في براد آخر لحين استخدامه . | | | | | | | | | |
| **التوقيع** | **إيجاد حل للمشكلة** | **البراد 6** | **البراد 5** | **البراد 4** | **البراد 3** | | **البراد 2** | **البراد 1** | **التاريخ** |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| **نصائح و إرشادات:**  **ماذا تفعل إذا كانت درجة الحرارة مرتفعة جدًا في الثلاجة؟ في أي درجة حرارة تقوم برمي الطعام ؟**   * أولا علينا أن تعديل درجة الحرارة في الثلاجة، ثم نتحقق ونقوم بإجراء تقييم عن المواد الغذائية المخزنة في الثلاجة (ما يمكن استخدامه وما ينبغي التخلص منها). الاطعمة الجاهزة تستخدم على الفور. إذا ارتفعت درجة الحرارة إلى **-15°C** درجة مئوية ، فإننا نقوم بحفظ الطعام في ثلاجة اخرى. | | | | | | | | | |
| **التوقيع** | **إيجاد حل للمشكلة** | **الثلاجة 6** | **الثلاجة 5** | **الثلاجة 4** | | **الثلاجة 3** | **الثلاجة 2** | **الثلاجة 1** | **التاريخ** |
|  |  |  |  |  | |  |  |  |  |

الحفاظ على درجة الحرارة

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **نصائح و إرشادات:**  • يجب أن يكون التسخين **+60°C** درجة مئوية على الأقل. يتم فحص المكونات كل يوم باستخدام ميزان حرارة الذي يتم تنظيفه بعد كل استخدام.  • يجب ألا يتجاوز التسخين أكثر من ساعتين. يتم رفع درجة الحرارة على مغطس المياه الدافئة/خزان التدفئة إذا كانت درجة الحرارة منخفضة للغاية. يتم التخلص من الطعام إذا كانت درجة الحرارة أقل من ***+55°C*** درجة مئوية أو إذا استمر الطعام لأكثر من ساعتين . | | | | |
| **التوقيع** | **إيجاد حل للمشكلة** | **درجة الحرارة الأساسية) +60oC درجة مئوية على الأقل(** | **البضائع** | **التاريخ** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

الطبخ/إعادة التسخين

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **نصائح و إرشادات:**  . درجة مئوية لمدة دقيقتين **+**عند الطهي / التسخين سخن الطعام على الأقل **C°72**.  **ماذا تفعل إذا كانت درجة الحرارة منخفضة للغاية عند الطهي / تسخين الطعام؟**  **الإجابة:** قم بزيادة زمن الطهو / التسخين أو قم برتفع درجة الحرارة. إذا كانت درجة الحرارة أقل **من +50°C** درجة مئوية بعد ساعة واحدة من الطهو / التسخين قم برمي الطعام. | | | | |
| **التوقيع** | **إيجاد حل للمشكلة** | **درجة الحرارة الأساسية+72oC) درجة مئوية على الأقل(** | **البضائع** | **التاريخ** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Egenkontroll

Vecka…… År 20….…

Ankomstkontroll av varor (emballage, märkning, temp)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tips och råd:**  Vid varje leverans görs kontroll; att rätt varor har levererats, att de håller temperatur (kyl- och frysvaror), att emballaget är helt och rent, att varorna ser fräscha ut, att det inte finns skadedjur eller spår av skadedjur, att varorna har rätt märkning och att varornas sista förbrukningsdag eller bäst före- datum inte har passerats.  Kyltemperaturen får vara högst +8°C men är varan märkt med lägre förvaringstemperatur gäller den. Frystemperaturen ska vara högst -18°C eller kallare. Varor som har temperaturen omkring -15°C accepteras vid inleverans. | | | | | |
| Datum | Vara och leverantör | Avvikelse | Temp. | Åtgärd vid avvikelse | Sign |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Lufttemperatur i kyl- och frysutrymme Kylvaror högst +8oC eller enligt anvisning**

**Frysvaror -18oC eller kallare**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tips och råd:**  **Vad gör du om temperaturen är för hög i kylen? Vid vilken temperatur kastar du maten?**   * Först justera vi termostaten i kylen, sedan kontrollerar vi och gör en bedömning om livsmedlen som förvaras i kylen (vad som kan användas och vad som ska kastas). Färdiglagade rätter över +10°C kasseras i annat fall serveras de direkt. De livsmedel som fortfarande går att använda förvaras i en annan kyl tillsvidare. | | | | | | | | |
| Datum | Kyl 1 | Kyl 2 | Kyl 3 | Kyl 4 | Kyl 5 | Kyl 6 | Åtgärd vid avvikelse | Sign |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Tips och råd:**  **Vad gör du om temperaturen är för hög i frysen? Vid vilken temperatur kastar du maten?**   * Först justera vi termostaten i frysen, sedan kontrollerar vi och gör en bedömning om livsmedlen som förvaras i frysen (vad som kan användas och vad som ska kastas). Har livsmedlen tinat upp använder vi dem med en gång. Har temperaturen stigit till -15°C fryser vi in livsmedlen i en annan frys. | | | | | | | | |
| Datum | Frys 1 | Frys 2 | Frys 3 | Frys 4 | Frys 5 | Frys 6 | Åtgärd vid avvikelse | Sign |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Varmhållning

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tips och råd:**   * Varmhållningen ska ske i minst +60°C. Detta kontrolleras varje dag med en instickstermometer som rengörs efter varje användning * *Varmhållningen bör inte vara mer än två timmar. Temperaturen höjs på vattenbadet/värmeskåpen om temperaturen är för låg. Maten kastas om temperaturen är under +55°C eller om maten har stått mer än två timmar.* | | | | |
| Datum | Vara | **Kärntemp. (minst +60oC)** | Åtgärd vid avvikelse | Sign |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Tillagning/återuppvärmning

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tips och råd:**  Vid tillagning/upphettning ska maten värmas till minst +72°C i två minuter.  **Vad gör du om temperaturen är för låg vid tillagning/ upphettning?**  **Svar**: Tiden för tillagning/upphettning förlängs eller temperaturen höjs. Om temperaturen är mindre än +50°C efter en timmes tillagning/uppvärmning kasseras maten. | | | | |
| Datum | Vara | **Kärntemp. (minst +72oC)** | Åtgärd vid avvikelse | Sign |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |