**Egenkontroll för avdelningskök**

**Varje vecka**

Enhet: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Avdelning: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Månad: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_År:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Mätningsdag: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Kontroll av temperatur på mat**

Ankommande varm mat **ska hålla minst +60°C**

Ankommande kyld mat **ska hålla temperatur högst +8****°C**

Återuppvärmd mat **ska hålla temperatur på lägst +70°C**

Temperaturmätning av varm mat ska göras precis innan servering.

Vid avvikelse på maten kontakta ditt tillagningskök. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Vecka** | **Frukost** | **Middag varm** | **Middag kall** | **Kvällsmat**  **varm** | **Kvällsmat kall** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Kontroll av lufttemperatur i kyl och frys**

Kylskåpstemperaturen **ska hålla** **högst +8°C**

Frystemperaturen **ska hålla -18°C eller kallare**

Vid avvikelse på kyl och frys kontakta fastighetsägaren. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Vecka** | **Kyl temp** | **Frys temp** | **Diskmaskin 60°C** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |