

2023-12-04 1 (1)

**Blankett: 5.2 Mottagning av varm och kall mat**

Stickprov vid varje leverans. Skriv upp temperaturen minst 1 gång/ vecka eller oftare samt alltid vid avvikelse.

*Temperatur på varor från grossist tas i anslutning till varumottagningen.*

År………

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum | Maträtt | Temperatur | Åtgärd vid avvikelse | Sign |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Gränsvärden/temperaturer:** **Åtgärder vi avvikelser:**

Kyld mat max +8°C/ Kylda maträtter som avviker upp till +2°C kan konsumeras direkt.

Varm mat minst +60°C. Om maträttens temperatur är lägre än +55°C, återupphetta maten till minst +72°C. Kontakta tillagningsköket, och kontrollera att

transportvagnen fungerar.

Ifylld blankett sparas i 12 månader.