**SAAPUVIEN RUOKIEN LÄMPÖTILOJEN OMAVALVONTA**

Vastaanottopiste:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Omavalvonnan vastuuhenkilö:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Kuumana tarjottavat ruoat: lämpötila yli +60 °C

Kylmänä saapuva kuumennettava kylmäruoka alle +6 °C

Kylmänä tarjottavat ruoat: lämpötila alle +6 °C

Huom!

Kylmänä tarjoiltavien elintarvikkeiden sallittu korkein lämpötila

tarjoilun aikana + 12°C. Kuumana tarjoiltavien elintarvikkeiden lämpötila

saa lyhytaikaisesti olla + 57 °C.

**Kirjaus 1 kertaa viikossa**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| pvm | klo | ruokalaji / tuote | °C | tarkastaja | huomautuksia |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Omavalvontaan liittyvät lomakkeet säilytettävä vähintään vuoden ajan**

**mahdollista tarkastusta varten.**

**Poikkeamatilanteissa ota välittömästi yhteyttä ruokaa/tuotteita toimittaneeseen keittiöön.**