

Karta kontroli czystości
w miesiącu **styczniu 2019**



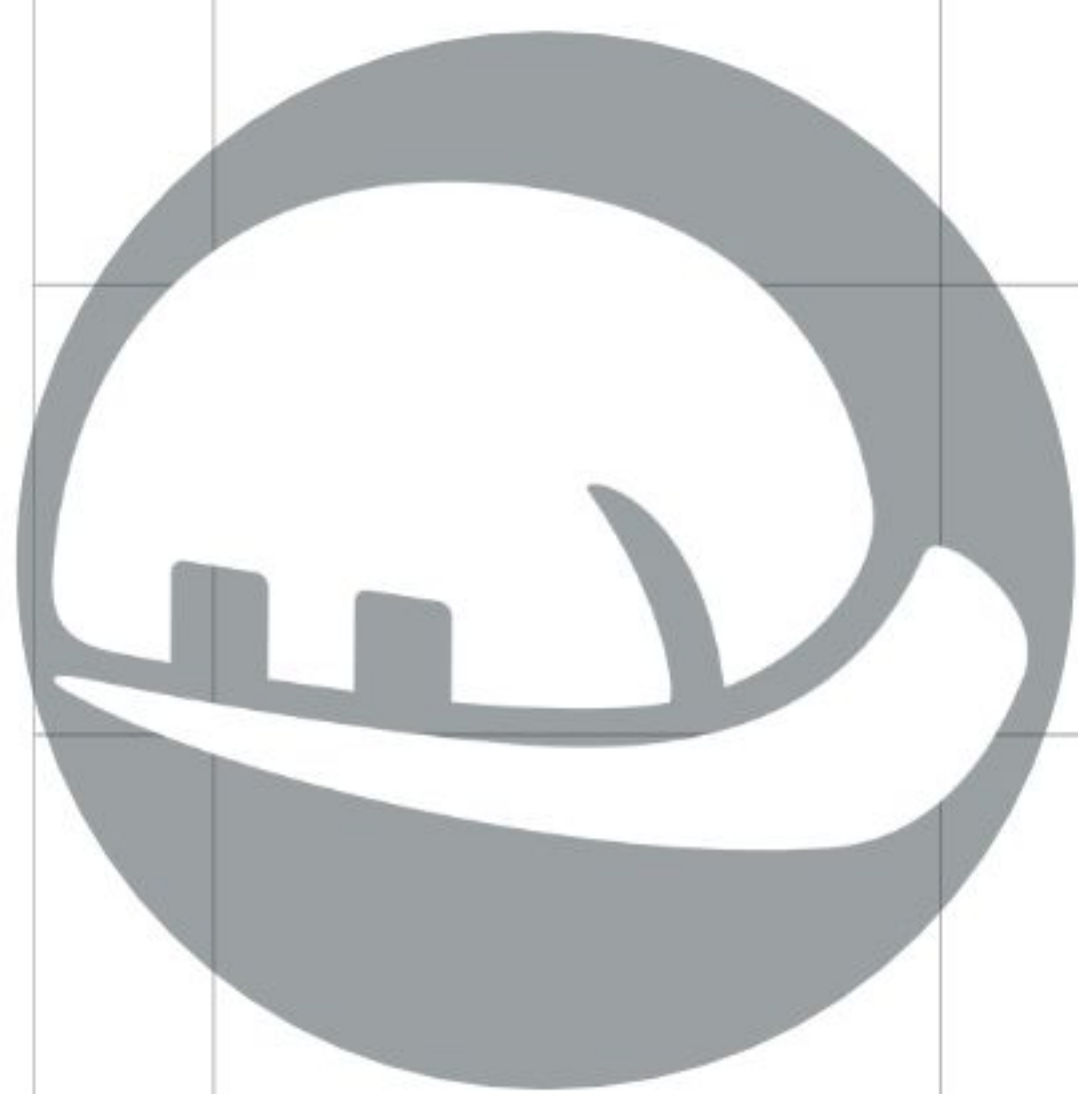
alleBHP

UWAGA Potwierdzenie wykonania czynności sprzątajacej odnotowujemy w karcie wpisując „X” w rubrykę pomieszczenia.

www.allebhp.pl – biuro@allebhp.pl – +48 535 385 285

REJESTR DOSTAWCÓW

Lp.	Grupa produktów	Nazwa dostawcy	Adres dostawcy	Nr telefonu	Czy ma wdrożony system HACCP	
					TAK	NIE



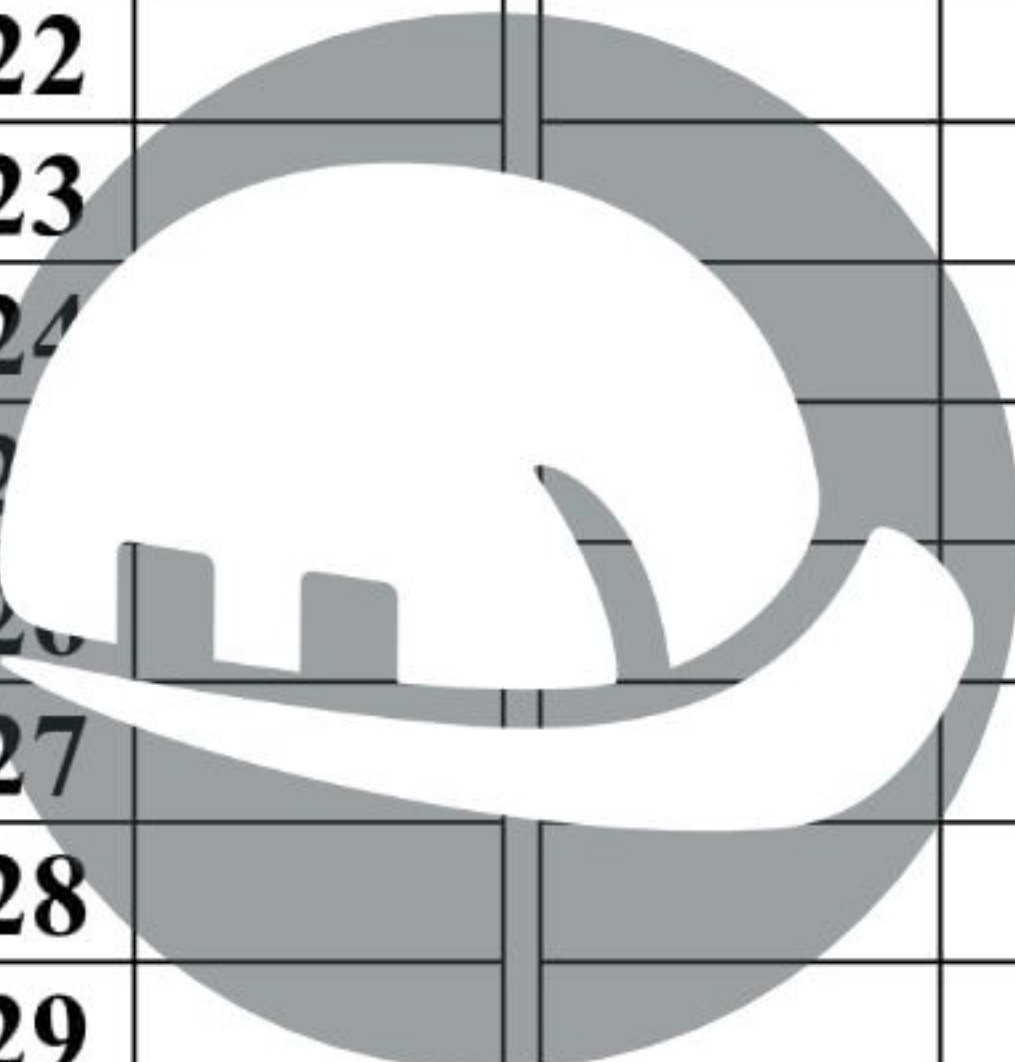
alleBHP

Karta kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych

w miesiącu **styczniu 2019r.**

(Temperatura pożądana dla urządzeń chłodniczych 0 - 6 °C, dla urządzeń zamrażalniczych -18 - 25 °C)

Data odczytu	Godzina Odczytu	Temperatura (°C)					Działania korygujące	Kontroler (podpis)
		zamrażarka	lodówka					
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								



alleBHP

Harmonogram szkoleń pracowników na rok 2019

Lp.	Imię i nazwisko pracownika	Rodzaj szkolenia wew./zew.*	Termin	Zatwierdził
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

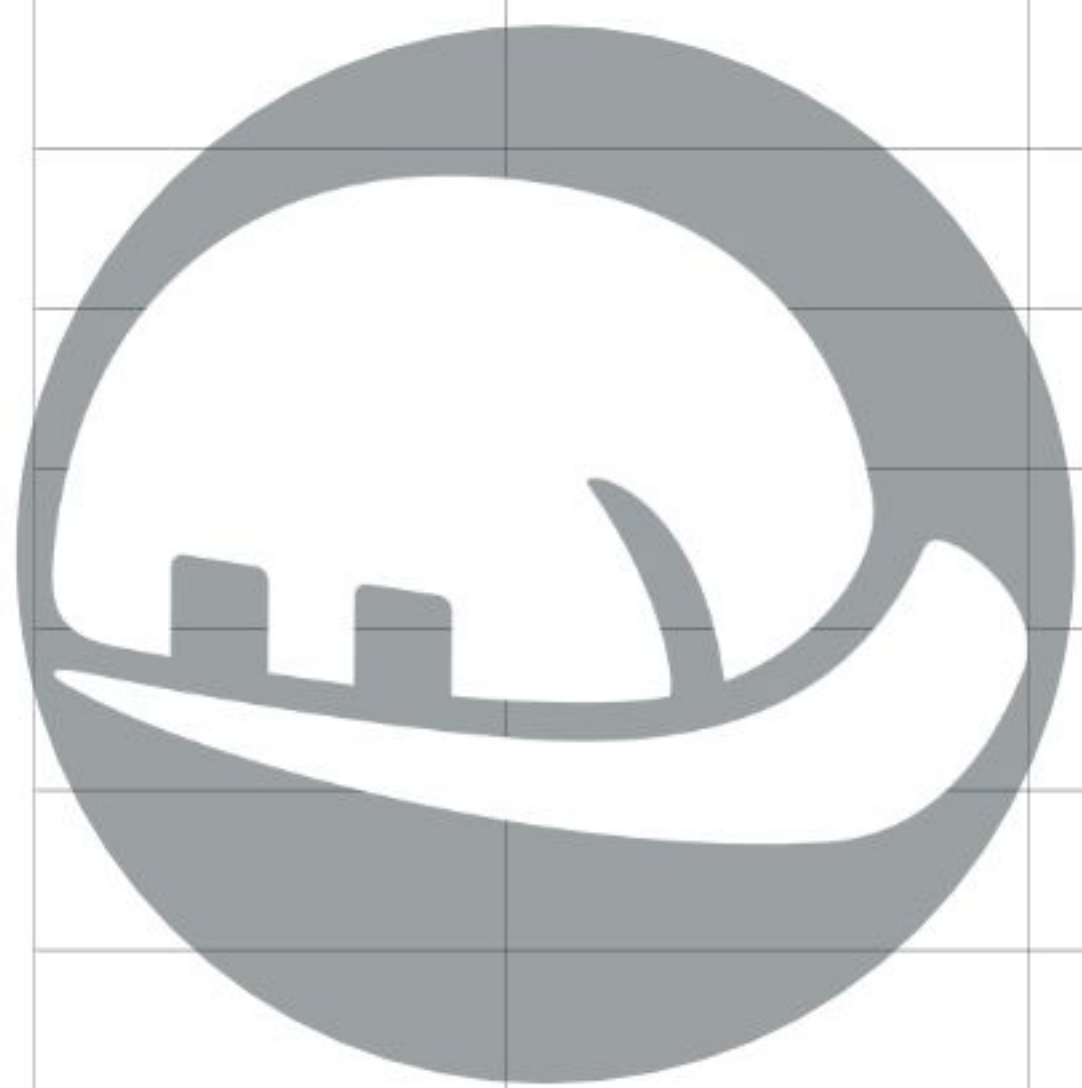
* niepotrzebne skreślić



alleBHP

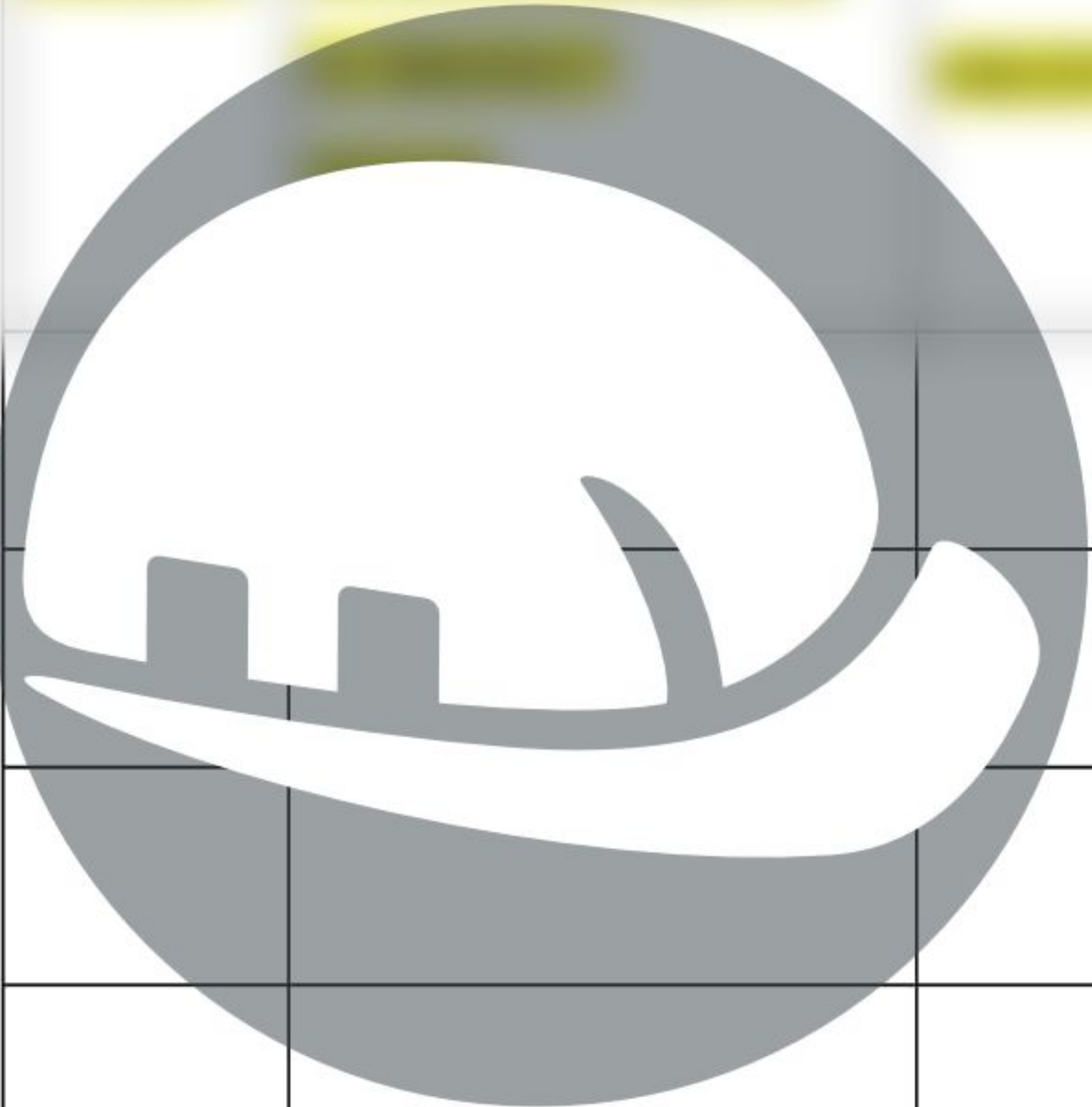
Karta mycia koszy zakupowych

Data	Ilość	Kto umył	Kto sprawdził	UWAGI
4.08.2010				
1				
1				
1				
1				
1				
1				
2				
1				
1				
2				
3				



alleBHP

Karta przyjęcia towaru*

Data dostawy	Dostawca	Dokument dostawy/nr faktury	Higiena środka transportu i kierowcy	Temperatura produktu (dotyczy żywności chłodzonej)	Wynik oceny wizualnej (wygląd, zapach, opakowanie)	Przyjęto/Odrzucono	Uwagi	Czytelny podpis pracownika
 alleBHP								

* wypełnić jeśli stwierdzono nieprawidłowości w dostawie