

PŘÍRUČKA SYSTÉMU KRITICKÝCH BODŮ

(zapište údaje o provozovateli, provozu, průměrný počet porcí, počet zaměstnanců na každé směně, počet a název externích výdejů a označte křížkem výrobní činnost, rozsah výroby co se Vás týká)

Vymezení výrobní činnosti a odpovědnosti výrobce

Provozovatel: Firma: IČO:		
Název provozovny:		
Sídlo provozovny: Ulice: PSČ Město: tel.:		
Oblast výrobní činnosti: Stravovací služby		
Výrobní činnost: <input type="checkbox"/> Výroba teplých pokrmů <input type="checkbox"/> Výroba studených pokrmů <input type="checkbox"/> Výroba moučnicků <input type="checkbox"/> Podávání nápojů <input type="checkbox"/> Podávání dodaných pokrmů a polotovarů <input type="checkbox"/> Regenerace chlazených pokrmů <input type="checkbox"/> Zchlazování teplých pokrmů <input type="checkbox"/> Transport teplých pokrmů <input type="checkbox"/> Transport zchlazených pokrmů <input type="checkbox"/> Externí expedice teplých a studených pokrmů <input type="checkbox"/> Jednoduchá výroba pokrmů <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Rozsah výroby (výběr, denní nabídka): <input type="checkbox"/> Snídaně <input type="checkbox"/> Přesnídávky <input type="checkbox"/> Obědy - polévky, hlavní pokrmy <input type="checkbox"/> Minutkové pokrmy <input type="checkbox"/> Svačiny <input type="checkbox"/> Večeře <input type="checkbox"/> Nápoje <input type="checkbox"/> Denní nabídka teplých a studených pokrmů <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Denní průměrná výroba pokrmů: Porcí:		
Sortiment: Široký sortiment nápojů, pokrmů teplé a studené kuchyně, výroba je zajišťována podle receptur teplých pokrmů, receptur studených pokrmů, receptur cukrářských výrobků a podle vlastních receptur.		
Počet zaměstnanců:	Směna 1:	Směna 2:
Struktura systému kritických bodů: Výroba pokrmů byla rozčleněna podle jednotlivých technologických úseků výroby.		
Počet externích (výdejů) expedic: Celkem:		
Název a popis (výdejny) expedice: Název:	Průměrný počet pokrmů: Počet zaměstnanců: Doba převozu: Vzdálenost:	
Název a popis (výdejny) expedice: Název: Sídlo:	Průměrný počet pokrmů: Počet zaměstnanců: Doba převozu: Vzdálenost:	

(vložte seznam externích výdejů do příručky HACCP)