Karta gotowości punktu żywienia

Organizacja, wyposażenie i przekazanie sprzętu

Do kontroli przed planowanym użyciem. Uzupełnij kartę na podstawie stanu sprzętu, dostępności ludzi oraz organizacji zaplecza. Karta nie zastępuje instrukcji urządzeń ani wymaganych przeglądów.

Jednostka / miejsce działania: .....

Data i osoba sprawdzająca: .....

Model / numer urządzenia / VIN: .....

Paliwo / palnik / planowane źródło energii: .....

Osoby i dostęp do sprzętu

Zadanie	Osoba / kontakt służbowy / zastępstwo
Koordynacja i decyzja o uruchomieniu	.....
Obsługa urządzeń	.....
Transport, klucze i dostęp do magazynu	.....
Zaopatrzenie, wydawanie i porządek	.....

Kontrola przed uruchomieniem

Wpisz TAK, NIE albo ND (nie dotyczy). Każde NIE wymaga działania; ND wymaga uzasadnienia.

Element kontroli	TAK / NIE / ND
Dostępne są instrukcje właściwych urządzeń i palników.	.....
Sprzęt jest kompletny; sprawdzono wymagane przeglądy i stan techniczny.	.....
Nie stwierdzono uszkodzeń lub usterek wyłączających sprzęt z użycia.	.....
Ustalono transport, mocowania i dokumenty przyczepy lub ładunku.	.....
Operatorzy znają obsługę, wyłączenie i sposób reagowania na nieprawidłowości.	.....
Miejsce pracy, podłoże, odstępy i osłony odpowiadają instrukcjom.	.....
Ustalono źródła i uzupełnianie wody, paliwa oraz potrzebnej energii.	.....
Przygotowano higienę rąk, mycie, odpady i odbiór brudnej wody.	.....
Ustalono przechowywanie żywności i informację o składnikach oraz alergenach.	.....
Wydawanie, kolejka i zaplecze nie kolidują z obsługą gorących urządzeń.	.....

Poradnik do formularza

Otwórz powiązany poradnik na teuvan.pl

kontakt@teuvan.pl | +48 513 512 664

Zeskanuj kod lub kliknij odnośnik. Dokument informacyjny.

Zaopatrzenie i przekazanie

Ustalenia dla konkretnego miejsca i okresu pracy

Obszar	Źródło / sposób uzupełniania / osoba
Woda do spożycia i przygotowania żywności	.....
Higiena rąk i mycie wyposażenia	.....
Paliwo, energia i oświetlenie	.....
Przechowywanie i dostawy żywności	.....
Odbiór odpadów, tłuszczów i brudnej wody	.....

Braki i działania przed użyciem

Brak / działanie	Odpowiedzialny	Termin
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

Ocena przed uruchomieniem

☐ gotowe do planowanego użycia ☐ wymaga uzupełnienia ☐ wyłączone

Uzasadnienie / ograniczenia: .....

Osoba odpowiedzialna / podpis: .....

Zakończenie pracy i odtworzenie gotowości

☐ Żywność zagospodarowano zgodnie z procedurą organizatora.
☐ Urządzenia wyłączono, a sprzęt umyto i przygotowano zgodnie z instrukcjami.
☐ Odebrano odpady i brudną wodę; wyposażenie wysuszono i zabezpieczono.
☐ Sprawdzono kompletność, zapisano usterki i braki.
☐ Ustalono uzupełnienie zapasów i kolejną kontrolę.

Stan po zakończeniu: ☐ gotowe ☐ braki do uzupełnienia ☐ wyłączone

Przekazujący / przyjmujący: ..... Data: .....

Uwagi i termin kolejnej kontroli: .....

Usterka wpływająca na bezpieczeństwo wyklucza oznaczenie sprzętu jako gotowego. Terminy przeglądów i czynności techniczne wynikają z właściwych instrukcji oraz zasad jednostki. Wypełnioną kartę z danymi pracowników przechowuj wewnętrznie.

Poradnik do formularza

Otwórz powiązany poradnik na teuvan.pl

kontakt@teuvan.pl | +48 513 512 664

Zeskanuj kod lub kliknij odnośnik. Dokument informacyjny.