

Záznam o schladzovaní pokrmov

Rýchle schladenie tepelne upravených pokrmov pred uložením do chladu

Prevádzka	Mesiac a rok	Cieľ: na _____ °C do _____ min
Meradlo (typ, evidenčné č.)	Kalibrované do	

[illegible]

- Pečené, dusené a varené neporciované mäso, knedle a ryžu ochlaďte do 90 minút od prípravy.
- Nevychladnuté pokrmy nedávajte do chladiarne. Schladzujte v plytkých nádobách alebo v schladzovači.
- Pred podávaním pokrm ohrejte tak, aby teplota v strede dosiahla najmenej +70 °C.

Skontroloval (vedúci): _____ Dátum: _____ Podpis: _____

1. V hlavičke vyplňte cieľ schladenia podľa vášho HACCP plánu, napríklad teplotu a čas.
2. Hneď po dohotovení zapíšte pokrm, množstvo, čas a teplotu v strede.
3. Počas schladzovania aspoň raz skontrolujte teplotu, aby ste včas zistili, že schladzovanie nestíha.
4. Po schladení zapíšte čas, teplotu a celkové trvanie v minútach. Pokrm hneď uložte do chladu.
5. Ak sa cieľ nedosiahol, zapíšte opatrenie (vyraďenie, úprava postupu). Vedúci hárok mesačne podpíše.

Limity a predpisy

- Ochladenie pečeného, duseného a vareného neporciovaného mäsa, knedle a ryže musí byť dosiahnuté do 90 minút od prípravy (vyhláška MZ SR 533/2007 Z. z., § 9 ods. 3 písm. d).
- Pred podávaním sa pokrm ohrievajú tak, aby teplota v strede dosiahla najmenej +70 °C (tamže).
- Nevychladnuté pokrm sa nesmú dávať do chladiarne a chladiareň nesmie byť preplnená (§ 9 ods. 3 písm. g).
- Teplota a čas uchovávania schladených pokrmov sú v prílohe č. 2 k vyhláške (napríklad pásmo 0 až 4 °C).

Limity sú zhrnutím platných predpisov k 10/2026. Rozhoduje váš HACCP plán a údaje výrobcu na etikete.

Čo kontrola hľadá

- Úplnosť: záznam pri každom meraní, bez dier v dňoch.
- Pravdivosť: skutočné časy a hodnoty, nie celý týždeň jedným perom.
- Nápravné opatrenie pri každej hodnote mimo limitu.
- Meradlo s platnou kalibráciou, na ktorú sa dá odvolať.

Nechce sa vám to vypisovať?

TempeStorm meria a zapisuje sám, nepretržite 24/7. Pri prekročení limitu pošle alarm do mobilu a HACCP protokol na kontrolu vytvorí na jeden klik. Každá sonda príde s akreditovaným kalibračným listom v cene. Cenu pre vašu prevádzku si naklikáte na tempestorm.sk/cennik.