**Csekklista**

**élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi**

**önellenőrzéshez**

Létesítmény neve, címe: Szöveg beírásához kattintson ide.

Önellenőrzés időpontja: Szöveg beírásához kattintson ide.

Önellenőrzést végző neve, beosztása: Szöveg beírásához kattintson ide.

\* Nem alkalmazható válasz esetén az igen válasz maximum pontszámát le kell vonni az összesen adható maximális pontszámból. Erre azért van szükség, hogy akire valamilyen kérdés nem vonatkozik, az ne veszítsen pontszámot, de jutalmazva se legyen.

\*\* Bizonyos kérdések esetében az igen válasz mérlegelhető!

(pl.: 51. A dolgozók munkaruhát, védőruhát viselnek, öltözékük tiszta, rendes

- amennyiben minden dolgozó tiszta, rendes munkaruhát, védőruhát visel, akkor jár a maximális 5 pont,

- ha csak néhány dolgozó visel tiszta munkaruhát, védőruhát, akkor 3 pont adható)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. ***1. modul – Általános működési adatok*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| kérdés sorszáma | | **kérdés** | **válasz** | | | | | | **adható pontszám** | | | **adott pontszám** | | | | **megjegyzés** | | |
| 1 | | A tevékenységnek megfelelő bejelentéssel/külön engedéllyel rendelkeznek, ez alapján működnek | Igen  Nem | | | | | | 10  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | |
| 2 | | A működéshez a Vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlata (GHP) című útmutatót alkalmazzák | Igen  Nem | | | | | | - | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | |
| 3 | | Ellátott korosztályok | 1-3 éves | | | 4-6 éves | 7-14 éves | | | | 15-18 éves | Felnőtt | | | Idős | | | Összesen |
| 4 | | A naponta ellátottak száma reggelivel | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| 5 | | ebből kiszállított reggeli | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| 6 | | A naponta ellátottak száma tízóraival | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| 7 | | ebből kiszállított tízórai | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| 8 | | A naponta ellátottak száma ebéd | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| 9 | | ebből kiszállított ebéd | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| 10 | | A naponta ellátottak száma uzsonnával | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| 11 | | Ebből kiszállított uzsonna | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| 12 | | A naponta ellátottak száma vacsorával | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| 13 | | ebből kiszállított vacsora | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| 14 | | Tálalókonyhák száma ahová kiszállítást végez | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| 15 | | Ellátott tálalókonyhák megnevezése, címe | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | Ételkészítésben közvetlenül résztvevők száma | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| 17 | | ebből szakirányú végzettséggel rendelkezik | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| 18 | | A létesítmény fenntartója és a működtető között a felelősség megosztás szerződésben rögzített | Igen  Nem  Nem alkalmazható | | | | | 10  0 | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 19 | | A legnagyobb beszállítók megnevezése alapanyag csoportonként (hús, zöldség, tej, kenyér) | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.      ***2. modul – Épület kialakítás, gépészeti- és műszaki feltételek*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| kérdés sorszáma | **kérdés** | | | | **válasz** | | | | | **adható pontszám** | | | **adott pontszám** | | | | **megjegyzés** | |
| 20 | A pára, illetve a szagelszívó műszaki állapota, karbantartottsága, kapacitása az élelmiszerbiztonságot támogatja | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 3 - 2\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 21 | A szellőztető berendezés műszaki állapota, karbantartottsága, kapacitása az élelmiszerbiztonságot támogatja | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 3 – 2\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 22 | Az elektromos hálózat műszaki állapota, karbantartottsága, kapacitása, az élelmiszerbiztonságot támogatja | | | | Igen  Nem | | | | | 3 – 2\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 23 | A technológia szerint szükséges megvilágítás biztosított, műszaki állapota, karbantartottsága megfelel | | | | Igen  Nem | | | | | 3 – 2\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 24 | A tevékenységgel arányos a létesítmény helyiségeinek száma, mérete | | | | Igen  Nem | | | | | 10-8-5-3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 25 | A helyiségek kapcsolata a tiszta- és szennyes útvonalak elkülönítését biztosítja | | | | Igen  Nem | | | | | 10-8-5-3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 26 | A nyílászárók kiképzése, állapota megfelelő, a szükséges helyeken rovarhálóval ellátott | | | | Igen  Nem | | | | | 3 – 2\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 27 | A helyiségek padozatának állapota megfelelő, anyaga és kialakítása biztosítja a jó tisztíthatóságot | | | | Igen  Nem | | | | | 3 – 2\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 28 | Falak és falburkolatok, mennyezet (mennyezeti elemek) állapota megfelelő, és tisztán tartott | | | | Igen  Nem | | | | | 3 – 2\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 1.      ***3. modul – Közműves ellátottság*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| kérdés sorszáma | **kérdés** | | | | **válasz** | | | | | **adható pontszám** | | | **adott pontszám** | | | | **megjegyzés** | |
| 29 | A tevékenységhez szükséges mennyiségű folyó, ivóvíz minőségű víz rendelkezésre áll | | | | Igen  Nem | | | | | 15  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 30 | A szükséges mennyiségű folyó, meleg víz rendelkezésre áll | | | | Igen  Nem | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 31 | Gumicső (slag) csatlakozásnál a vízhálózat védelme – visszaszívást gátló szelepekkel - biztosított | | | | Igen  Nem | | | | | 3  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 32 | A keletkező szennyvíz a létesítményben zárt elvezetésű | | | | Igen  Nem | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 33 | A szennyvíz hálózat kapacitása megfelelő | | | | Igen  Nem | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 34 | A csatornaszemek fedettek, a bűzelzárás biztosított | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 35 | Szennyvíz kiöntésre kialakított hely biztosított | | | | Igen  Nem | | | | | 3  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 1.      ***4. modul – Technológiai gépek, berendezések, eszközök*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| kérdés sorszáma | **kérdés** | | | | **válasz** | | | | | **adható pontszám** | | | **adott pontszám** | | | | **megjegyzés** | |
| 36 | A gépek, berendezések kialakítása a jó tisztíthatóságot biztosítja | | | | Igen  Nem | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 37 | A gépek, berendezések élelmiszerrel közvetlenül érintkező felületeinek esetében nincsen arra utaló jel, hogy azok egészségre ártalmas anyagból készültek | | | | Igen  Nem | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 38 | A technológiához szükséges gépek, berendezések elhelyezése a technológiai sorrendnek megfelelő | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 39 | A technológiához szükséges gépek, berendezések elhelyezése a helyiségekben megfelelő tisztíthatóságot biztosít | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 40 | A csomagoló anyagokat szennyeződéstől védve tárolják | | | | Igen  Nem | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 41 | A szükséges helyeken működőképes mérőeszközök (mérlegek, hőmérők, maghőmérők) rendelkezésre állnak | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 1.      ***5. modul – Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| kérdés sorszáma | **kérdés** | | | | **válasz** | | | | | **adható pontszám** | | | **adott pontszám** | | | | **megjegyzés** | |
| 42 | Tisztítási-fertőtlenítési utasítással rendelkeznek | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 43 | A takarító-, tisztító-, fertőtlenítő szerek és eszközök tárolása megfelelő | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 44 | A takarító eszközök rendeltetés szerint jelöltek, vagy a keresztszennyezést kizáró módon elkülönítettek | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 45 | A takarításhoz, mosogatáshoz használt textíliák, szivacsok, törlőkendők tisztítása szabályozott, az élelmiszer kezelésnél használt konyharuháktól elkülönített | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 46 | A helyiségek rendje és tisztasága, a berendezések, eszközök tisztasága megfelelő | | | | Igen  Nem | | | | | 10-8-5-3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 47 | A használt fertőtlenítőszerek felhasználhatósági határidőn belüliek | | | | Igen  Nem | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 48 | A fertőtlenítéshez alkalmazott szereket a gyártói utasításnak megfelelően használják | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 1.      ***6. modul – Személyi feltételek*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| kérdés sorszáma | **kérdés** | | | | **válasz** | | | | | **adható pontszám** | | | **adott pontszám** | | | | **megjegyzés** | |
| 49 | Az egészségügyi könyvek alapján a létesítmény jelen lévő dolgozóinak egészségügyi alkalmassága megfelelő | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 50 | A dolgozók az egészségügyi nyilatkozatban foglalt kötelességüket ismerik (szúrópróba szerű rákérdezés alapján) | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 51 | A dolgozók munkaruhát, védőruhát viselnek, öltözékük tiszta, rendes | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 52 | Az élelmiszer kezeléssel foglalkozó dolgozók személyi higiéniája megfelelő | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 53 | A szennyes műveletekhez kellő számú munka- ill. védőruha áll rendelkezésre, azokat a munka során rendeltetésszerűen használják | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 54 | A dolgozók számára kijelölt étkezőhely biztosított | | | | Igen  Nem | | | | | 3  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 55 | A dolgozói létszámnak megfelelő méretű öltöző rendelkezésre áll, az öltöző szekrényekben elkülönített a védőruha/munkaruha és az utcai ruha tárolása | | | | Igen  Nem | | | | | 8 – 5 – 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 56 | A tisztálkodási és kézmosási lehetőség az öltözőben biztosított | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 57 | A személyzet számára elkülönített illemhely biztosított | | | | Igen  Nem | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 58 | A kézmosók száma, elhelyezése megfelelő, valamennyi kézmosó hideg-meleg folyóvízzel, kéztisztító-, és kézfertőtlenítő szerrel, körömkefével, egyszer használatos vagy elektromos kéztörlővel ellátott | | | | Igen  Nem | | | | | 8 – 5 – 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 59 | A dolgozók magatartása élelmiszerbiztonsági szempontból megfelelő | | | | Igen  Nem | | | | | 10-8-5-3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 60 | Idegenek tartózkodása a létesítményben megfelelően szabályozott és betartott, látogatók számára védőruhát biztosítanak | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 61 | A dolgozók a tevékenységükre előírt szakképesítéssel rendelkeznek | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 62 | Az élelmiszerbiztonsági oktatás rendszeres és dokumentált | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 63 | A dolgozók a feladatkörükhöz tartozó élelmiszerbiztonsági szabályokat ismerik | | | | Igen  Nem | | | | | 10-8-5-3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 64 | Az allergén információkat a vonatkozó jogszabály szerint közlik, melynek felelőse egy erre kiképzett dolgozó | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 1.      ***7. modul – Kártevők elleni védekezés és hulladékkezelés*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| kérdés sorszáma | **kérdés** | | | | **válasz** | | | | | **adható pontszám** | | | **adott pontszám** | | | | **megjegyzés** | |
| 65 | A létesítmény környezete rendezett, tisztán tartott | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 66 | Az élelmiszer- és ételkezelésre szolgáló területek kártevőmentesek | | | | Igen  Nem | | | | | 10  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 67 | A kártevőirtás program szerint tervezett, rendszeres és dokumentált | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 68 | A hulladék és szemét gyűjtése, tárolása és elszállítási gyakorisága megfelelő | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 69 | A hulladék- és szeméttárolók tisztán tartottak, tisztításuk, fertőtlenítésük rendszeres | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 1.      ***8. modul – Áruátvétel, tárolás, előkészítés*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| kérdés sorszáma | **kérdés** | | | | **válasz** | | | | | **adható pontszám** | | | **adott pontszám** | | | | **megjegyzés** | |
| 70 | Az eltérő higiéniai megítélésű élelmiszerek kezelését a keresztszennyezést kizáró módon végzik (befejező konyhánál előkészítés kivételével) | | | | Igen  Nem | | | | | 10-8-5-3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 71 | Az élelmiszerek hűtése és elkülönítése a hőmérsékleti követelmények betartásával történik, a hűtendő élelmiszerek mennyiségének megfelelő hűtőkapacitás biztosított | | | | Igen  Nem | | | | | 10-8-5-3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 72 | Az élelmiszerek fogyaszthatósági/minőség megőrzési időn belüliek | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 73 | Az élelmiszerek helyben fagyasztása és a fagyasztott élelmiszerek felengedtetése megfelelő | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 74 | Az eltérő higiéniai megítélésű élelmiszerek előkészítése megfelelő és az előkészítő eszközök elkülönítettek | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 10-8-5-3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 75 | Az előkészítő eszközök mosogatása megfelelő | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 1.      ***9. modul – Ételkészítés*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| kérdés sorszáma | **kérdés** | | | | **válasz** | | | | | **adható pontszám** | | | **adott pontszám** | | | | **megjegyzés** | |
| 76 | A napi 29 adagnál nagyobb adagszámban készülő ételek anyaghányad-nyilvántartása rendelkezésre áll | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 77 | Az ételek választékához, mennyiségéhez megfelelő kapacitással rendelkeznek (főző-, sütő-, tároló kapacitás, tárgyi feltételek) | | | | Igen  Nem | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 78 | Az ételek választékához, mennyiségéhez megfelelő személyi feltétellel rendelkeznek | | | | Igen  Nem | | | | | 3  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 79 | Az ételeket biztonságos technológiával, biztonságos hőkezeléssel készítik, szükség esetén szakaszosan frissen főzik/ sütik | | | | Igen  Nem | | | | | 15  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 80 | A meleg ételek elkészítése és a fogyasztás között eltelt idő biztonságos | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 15  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 81 | A hideg ételeket 0 – 5 °C között tárolják | | | | Igen  Nem | | | | | 10  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 82 | A készételeket/fogyasztásra kész élelmiszereket szennyeződéstől védik | | | | Igen  Nem | | | | | 10  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 83 | Az elkészült ételeket csak a készítés napján vagy tárolási kísérlettel megállapított ideig adják ki | | | | Igen  Nem | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 84 | A főzőtérben csak olyan élelmiszereket tartanak, amelyek a technológia tisztaságát nem veszélyeztetik | | | | Igen  Nem | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 85 | Speciális technológia (pl. cook chill, cook freeze, stb.) alkalmazása esetén a szükséges műszaki- és tárgyi feltételek biztosítottak | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 3  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 86 | Speciális technológia (pl. cook chill, cook freeze, stb.) alkalmazása esetén a technológiát szabályosan végzik | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 3  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 87 | Az ételekből - 29 adag fölött - a szabályoknak megfelelően teszik el az ételmintákat | | | | Igen  Nem | | | | | 3 – 2 \*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 88 | Az üzemi edények mosogatása megfelelő | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 1.      ***10. modul – Diétás étel készítése*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| kérdés sorszáma | **kérdés** | | | | **válasz** | | | | | **adható pontszám** | | | **adott pontszám** | | | | **megjegyzés** | |
| 89 | A diétás ételt diétás szakács készíti, vagy az ételkészítést dietetikus szakember felügyeli | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 90 | A diétás ételkészítés, tálalás és csomagolás szabályozott és annak megfelelően történik | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 91 | A gluténérzékenyek részére szánt ételek készítése megfelelően elkülönített | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 3  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 1.      ***11. modul – Ételszállítás*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| kérdés sorszáma | **kérdés** | | | | **válasz** | | | | | **adható pontszám** | | | **adott pontszám** | | | | **megjegyzés** | |
| 92 | Élelmiszerbiztonsági szempontból nem kockázatos ételeket szállítanak ki | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 10  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 93 | A szállító edények állapota megfelelő | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 94 | A szállító edények mosogatása megfelelő | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 3  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 95 | A szállító edények tárolása megfelelő | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 3  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 96 | Kiszállítás előtt az ételek hőmérsékletét ellenőrzik és regisztrálják, és így csak biztonságos hőmérsékletű étel kerül kiszállításra | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 10  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 97 | A szállított ételhez kísérőjegyet biztosítanak, amelyen feltüntetik az étel nevét, elkészítésének időpontját (óra, perc), mennyiségét, az étel kiszállítási hőmérsékletét, az expediálás időpontját (óra, perc), tálalókonyhai átadási hőmérsékletét és időpontját (óra, perc) | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 5 – 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 98 | A szállítás alatt az étel jellegének megfelelő hőmérséklet biztosított | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 10  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 99 | Az ételek csomagolása szállítás alatt kellő védelmet biztosít | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 10  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 100 | A szállító jármű raktere/szállító eszköz megfelelően kialakított, alkalmas az étel szennyeződéstől való védelmére | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 101 | A szállító jármű raktere/szállító eszköz tiszta, a szállítás körülményei megfelelőek | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 1.      ***12. modul – Tálalási-étkezési körülmények*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| kérdés sorszáma | **kérdés** | | | | **válasz** | | | | | **adható pontszám** | | | **adott pontszám** | | | | **megjegyzés** | |
| 102 | Tálalás/adagolás megkezdése előtt az ételeket megkóstolják | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 103 | A melegen tartó kapacitás az adagszámmal arányos | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 10  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 104 | A meleg étel hőmérséklete kiszolgáláskor/adagoláskor legalább + 63 °C | | | | Igen  Nem | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 105 | A hideg étel hűtve tartása tálalásig/adagolásig biztosított | | | | Igen  Nem | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 106 | A fogyasztói edények mosogatása a szabályoknak megfelelő | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 107 | Az étterem tiszta, rendes, szellőzése megfelelő | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 108 | Az étkezők számára kézmosási lehetőség van | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 10  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 109 | Az étkező asztalok jól tisztítható felületűek, vagy tiszta terítővel ellátottak | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 3  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 110 | Az evőeszközök, tányérok, poharak épek | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 3  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 111 | Az önkiszolgáló élelmiszer-értékesítésnél a fogyasztók számára adagoló eszköz biztosított | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 3  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 112 | Az élelmiszereket cseppfertőzéstől védetten adagolják, tálalják | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 3  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 113 | Az étkező mérete arányos az étkezők létszámával, biztosítja a kulturált étkezési feltételeket, az étkezésre megfelelő időtartam áll rendelkezésre | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 114 | Az étkezők számára biztosított a kabát elhelyezési lehetőség | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 2  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 115 | A rászoruló fogyasztók számára tálalást-étkezést segítő személy(zet) rendelkezésre áll | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 3  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 1.      ***13. modul – Minőségi szempontok*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| kérdés sorszáma | **kérdés** | | | | **válasz** | | | | | **adható pontszám** | | | **adott pontszám** | | | | **megjegyzés** | |
| 116 | Az étlapot megfelelő szakképesítéssel rendelkező személy állítja össze | | | | Igen  Nem | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 117 | Az étlapon az ételek összetételét is feltüntetik | | | | Igen  Nem | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 118 | Az étlapot internetes honlapon is közzéteszik | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 119 | FELIR számmal rendelkező élelmiszervállalkozótól vagy kistermelőtől vásárol | | | | Igen  Nem | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 120 | A megrendelt nyersanyagok minőségi követelményei rögzítettek, ismertek | | | | Igen  Nem | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 121 | Rendszeresen használnak szezonális helyi termékeket, alapanyagokat | | | | Igen  Nem | | | | | 5  0 | | |  | | | |  | |
| 122 | Az alapanyagok raktározásának és kezelésének körülményei elősegítik a jó minőségű készétel elkészítését | | | | Igen  Nem | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 123 | Az ellenőrzés napján továbbá a megelőző és következő napon az ételek készítéséhez használt domináns alapanyagok friss, nem feldolgozott vagy tartósított élelmiszerek | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 124 | A friss zöldség-gyümölcs közvetlenül, ellenőrzött ökológiai termelésből származik | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 125 | A megvizsgált anyaghányad nyilvántartások, a napi nyersanyag kiszabatok és a raktárkészlet alapján kizárható a kényelmi termékek használata (ízfokozót tartalmazó ételízesítő, porok, leveskocka, stb.) | | | | Igen  Nem | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 126 | A megvizsgált anyaghányad nyilvántartások, a napi nyersanyag kiszabatok és a raktárkészlet alapján kizárható a színezéket tartalmazó ételek készítése, felszolgálása | | | | Igen  Nem | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 127 | A megvizsgált anyaghányad nyilvántartások, a napi nyersanyag kiszabatok és a raktárkészlet alapján kizárható az édesítőszert tartalmazó ételek készítése, felszolgálása (kivétel diétás ételkészítésnél) | | | | Igen  Nem | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 128 | A tárolt alapanyagok érzékszervi tulajdonságai - szúrópróbaszerű vizsgálat alapján - megfelelőek | | | | Igen  Nem | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 129 | Az adott ételhez szükséges zöldségek, gyümölcsök előkészítése (hámozás, mosás, darabolás) 24 órán belül történik | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 130 | Zsírban, olajban sütésnél a sütési hőmérséklet 180 °C-nál alacsonyabb | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 131 | A tálalás előtt közvetlenül végeznek befejező ételkészítési műveletet | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 132 | Az étel elkészülte és az utolsóként kiadott ételadag tálalása között eltelt idő 3 órán belül van | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 133 | Rendszeresen, dokumentáltan végeznek készétel minőségellenőrzést | | | | Igen  Nem | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 134 | A minőségi tálalásról/adagolásról a dolgozók oktatásban részesültek, tálalási útmutatóval rendelkeznek,az abban foglaltakat betartják | | | | Igen  Nem | | | | | 5 vagy 3\*\*  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 135 | A meleg ételek kiszállítása maximum 1 óra alatt megtörténik | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 136 | Vizsgálják és dokumentálják a fogyasztói elégedettséget | | | | Igen  Nem | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 137 | A hulladék mennyiségének alakulása alapján felülvizsgálják az ételválasztékot és minőséget | | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 1.      ***14. modul – Nyomon követés*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| kérdés sorszáma | **kérdés** | | | **válasz** | | | | | | **adható pontszám** | | | **adott pontszám** | | | | **megjegyzés** | |
| 138 | A beszállítók azonosító adatai rendelkezésre állnak | | | Igen  Nem | | | | | | 10  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 139 | A kereskedelmi dokumentumok (számla, szállítólevél), ill. a csomagoláson feltüntetett jelölési adatok valamennyi alapanyagról, élelmiszerről rendelkezésre állnak | | | Igen  Nem | | | | | | 10  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 140 | A helyben fagyasztott alapanyagok nyomon követhetősége biztosított | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | | 10  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 141 | A konyha által előállított ételek nyomon követhetősége biztosított | | | Igen  Nem | | | | | | 10  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 1.      ***15. modul – HACCP rendszer*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| kérdés sorszáma | **kérdés** | | | **válasz** | | | | | | **adható pontszám** | | | **adott pontszám** | | | | **megjegyzés** | |
| 142 | HACCP elveken alapuló önellenőrző élelmiszer biztonsági rendszert működtetnek | | | Igen  Nem | | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 143 | A HACCP rendszer a létesítményben végzett tevékenységre adaptált | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 144 | A rendszerben foglalt önellenőrzési kötelezettséget teljesítik, a dokumentumokat naprakészen vezetik | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | | 5  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 145 | A rendszerben előirányzott laboratóriumi vizsgálatokat elvégeztették | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | | 2  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 146 | A laboratóriumi vizsgálatok eredményei megfelelőek | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | | 2  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| 147 | Nem megfelelő laboratóriumi eredmény esetén igazolt hibajavítás történt | | | Igen  Nem  Nem alkalmazható\* | | | | | | 2  0 | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | |
| **Elért pontszám:** | | | | | | | | | | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | | |
| **Adható max. pontszám:\*** | | | | | | | | | | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | | |
| **A minősítés eredménye:** | | | | | | | | | | | | | Szöveg beírásához kattintson ide. | | | | | |

A következő oldalon lévő modul összefoglaló táblázatot kitöltve a modulonként elért eredményeket lehet összesíteni.

**Modul összefoglaló táblázat**

**élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi**

**önellenőrzéshez**

Létesítmény neve, címe: Szöveg beírásához kattintson ide.

Önellenőrzés időpontja: Szöveg beírásához kattintson ide.

Önellenőrzést végző neve, beosztása: Szöveg beírásához kattintson ide.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***1. modul – Általános működési adatok*** | | | |
| Adható maximum pontszám | | Elért pontszám | Teljesítés % (elért/maximum) |
| 20\* | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| ***2. modul – Épület kialakítás, gépészeti és műszaki feltételek*** | | | |
| Adható maximum pontszám | | Elért pontszám | Teljesítés % (elért/maximum) |
| 43\* | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| ***3. modul – Közműves ellátottság*** | | | |
| Adható maximum pontszám | | Elért pontszám | Teljesítés % (elért/maximum) |
| 41\* | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| ***4. modul – Technólógiai gépek, berendezések, eszközök*** | | | |
| Adható maximum pontszám | | Elért pontszám | Teljesítés % (elért/maximum) |
| 30\* | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| ***5. modul – Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés*** | | | |
| Adható maximum pontszám | | Elért pontszám | Teljesítés % (elért/maximum) |
| 40\* | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| ***6. modul – Személyi feltételek*** | | | |
| Adható maximum pontszám | | Elért pontszám | Teljesítés % (elért/maximum) |
| 94\* | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| ***7. modul – Kártevők elleni védekezés és hulladékkezelés*** | | | |
| Adható maximum pontszám | | Elért pontszám | Teljesítés % (elért/maximum) |
| 30\* | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| ***8. modul – Áruátvétel, tárolás, előkészítés*** | | | |
| Adható maximum pontszám | | Elért pontszám | Teljesítés % (elért/maximum) |
| 45\* | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| ***9. modul – Ételkészítés*** | | | |
| Adható maximum pontszám | | Elért pontszám | Teljesítés % (elért/maximum) |
| 87\* | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| ***10. modul – Diétás étel készítése*** | | | |
| Adható maximum pontszám | | Elért pontszám | Teljesítés % (elért/maximum) |
| 13\* | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| ***11. modul – Ételszállítás*** | | | |
| Adható maximum pontszám | | Elért pontszám | Teljesítés % (elért/maximum) |
| 66\* | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| ***12. modul – Tálalási-étkezési körülmények*** | | | |
| Adható maximum pontszám | | Elért pontszám | Teljesítés % (elért/maximum) |
| 67\* | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| ***13. modul – Minőségi szempontok*** | | | |
| Adható maximum pontszám | | Elért pontszám | Teljesítés % (elért/maximum) |
| 110\* | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| ***14. modul – Nyomon követés*** | | | |
| Adható maximum pontszám | | Elért pontszám | Teljesítés % (elért/maximum) |
| 40\* | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| ***15. modul – HACCP rendszer*** | | | |
| Adható maximum pontszám | | Elért pontszám | Teljesítés % (elért/maximum) |
| 21\* | | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. |
| ***Összesen*** | | | |
| ***Összesen:*** | Maximum pontszám | Elért pontszám | Teljesítés % (elért/maximum) |
| Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. | Szöveg beírásához kattintson ide. |

\* Nem alkalmazható válasz esetén az igen válasz maximum pontszámát le kell vonni az összesen adható maximális pontszámból. Erre azért van szükség, hogy akire valamilyen kérdés nem vonatkozik, az ne veszítsen pontszámot, de jutalmazva se legyen.