# Napi és heti ellenőrzőlisták

Nyitás, napközben, zárás, heti és havi feladatok

Minta Magyarország számára, nem jogi tanácsadás. Jogállapot: 2026. október 24. A lapokat igazítsa a saját üzletéhez és HACCP-tervéhez.

Minta magyarországi kávézók számára, nem jogi tanácsadás. Jogállapot: 2026. október 24. A magyar jogszabályokat csak ott vettük figyelembe, ahol ellenőriztük őket. **A hűtött tárolás konkrét hőmérsékleti határértékeit magyar jogszabályban nem ellenőriztük** – ezeket az üzemeltető a HACCP-tervben, a gyártói adatok alapján határozza meg (852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet). A nemzeti előírásokat egyeztesse az illetékes élelmiszerlánc-felügyeleti hatósággal.

Nyomtassa ki minden hétre, tegye ki a pultnál, és pipálja ki. A műszakvezető a hét végén aláírja.

**Hét (-tól – -ig)** _____

**Vezető** _____

## Nyitás

| | H | K | Sze | Cs | P | Szo | V |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| A kávégép bekapcsolása (legalább 20–30 perccel nyitás előtt), a nyomás és a hőmérséklet ellenőrzése | | | | | | | |
| A hűtők és a fagyasztó hőmérsékletének rögzítése az A lapon | | | | | | | |
| A tej, a desszertek és a pékáru dátumának és állapotának ellenőrzése | | | | | | | |
| Espresso-beállítás: adag, kifolyt mennyiség, idő – rögzítés | | | | | | | |
| A daráló tartályába csak egy műszakra való kávé | | | | | | | |
| Poharak, tetők, szalvéták, cukor feltöltése | | | | | | | |
| Kézmosó: szappan, papírtörlő, fertőtlenítő | | | | | | | |
| A vendégtér és a WC tisztasága | | | | | | | |
| Pénztár, terminál, váltópénz | | | | | | | |

## Napközben

| | H | K | Sze | Cs | P | Szo | V |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| A fúvóka minden habosítás után letörölve és kifúvatva | | | | | | | |
| Az extrakció ellenőrzése nagyobb változás után (új kávé, időjárás-változás) | | | | | | | |
| Hőmérséklet a műszak közepén (A lap) | | | | | | | |
| Az asztalok, a pult és a WC folyamatos takarítása | | | | | | | |
| A hulladék és a zacc kivitele | | | | | | | |

## Zárás

| | H | K | Sze | Cs | P | Szo | V |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| A csoportfejek backflush-tisztítása szerrel, a karok és szűrők beáztatása | | | | | | | |
| A fúvókák, a csepptálca és a zacctartó tisztítása | | | | | | | |
| Kancsók és edények a mosogatógépbe, a mosogatógép tisztítása | | | | | | | |
| A felbontott tej dátummal jelölése, a lejárt kiselejtezése | | | | | | | |
| A desszertek elrakása és letakarása, a vitrin ellenőrzése | | | | | | | |
| A felületek lemosása és fertőtlenítése, a padló felmosása | | | | | | | |
| A hulladék kivitele, a gyűjtők kiürítése | | | | | | | |
| Pénztárzárás | | | | | | | |
| A berendezések kikapcsolása az utasítás szerint (a kávégép a gyártó szerint) | | | | | | | |
| Az elvégzett takarítás rögzítése (C lap) | | | | | | | |

## Heti feladatok

| Feladat | Nap | Elvégezve / aláírás |
|---|---|---|
| A hűtők és a vitrin kiürítése, elmosása és fertőtlenítése | | |
| A daráló tartályának és kifolyójának tisztítása | | |
| A jéggép tisztítása | | |
| Csoportfejkefe, a tömítések és zuhanyszűrők ellenőrzése | | |
| Kártevő-ellenőrzés (F lap) | | |
| A kávékészlet ellenőrzése és rendelés | | |
| A nyilvántartó lapok ellenőrzése a vezető által | | |
| A hulladékgyűjtők elmosása | | |

## Havi feladatok

| Feladat | Dátum | Elvégezve / aláírás |
|---|---|---|
| Az őrlőtárcsák tisztítása (granulátum vagy szétszerelés) | | |
| A hőmérők ellenőrzése (jeges víz) | | |
| A vízszűrő és a vízkeménység ellenőrzése | | |
| Nagytakarítás (polcok, a berendezések mögött, lámpák) | | |
| Az elsősegélydoboz és a tűzoltó készülék ellenőrzése | | |
| Az alkalmassági vizsgálatok és a higiéniai oktatások ellenőrzése | | |

**Ellenőrizte (vezető)** **Dátum** **Aláírás**

Források: 852/2004 5. cikk, II. melléklet · 28/2017. FM rendelet. Jogállapot: 2026. október 24.

## Források – a jogszabályok teljes szövege az Europaiuson

- 852/2004
- 28/2017 FM