

Evidencia kontroly teploty v skladoch

Dátum	Čas	Namerané hodnoty teploty v °C a relatívnej vlhkosti vzduchu v %									Poznámky/a nápravné opatrenia	Podpis
		Suchý sklad		Chladničky a mrazničky								
		Tepl.	RVV	OT	OT	OT	OT	OT	OT	OT		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		

TOTO JE DEMO UKÁŽKA

Dátum	Čas	Namerané hodnoty teploty v °C a relatívnej vlhkosti vzduchu v %									Poznámky/a nápravné opatrenia	Podpis
		Chladný sklad		Chladničky a mrazničky								
		Tepl.	RVV	CH5	OT	OT	OT	OT	OT	OT		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
		°C	%	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C		

TOTO JE DEMO UKÁŽKA

List revízií a zmien

Zmena č.	Dokument	Zmenené strany	Dôvod zmeny	Vykonal	Schválil	V platnosti od:

TOTO JE DEMO UKÁŽKA

Nápravné a preventívne opatrenia č. 0T

Poradové číslo nehody:	1T
Opatrenie vypracoval:	1T
Zdroj zistenia nehody:	1T
Miesto nehody:	1T
Popis nehody:	1T

Stanovenie nápravných a preventívnych opatrení:

Popis opatrenia	Zodpovedný pracovník	Termín
-----------------	----------------------	--------

TOTO JE DEMO

		1T
		1T
		1T
		1T

UKÁŽKA

Kontrola vykonania nápravných a preventívnych opatrení:

Účinnosť opatrenia/ výsledok kontroly:	Kontroloval	Dátum
--	-------------	-------

		1T
		1T
		1T
		1T

Plán nápravných opatrení

P.č.	Plánované opatrenia	Dátum plánovanej realizácie	Dátum realizácie	Podpis zodpovednej osoby
1.	Preveriť každú stránku dokumentov, porovnať so skutkovým stavom, v prípade potreby urobiť zmeny	OT	OT	
2.	Označiť všetky miestnosti tabuľkami s názvom podľa účelu využívania	OT	OT	
3.	Označiť pracovné stoly na prípravu surového mäsa - klát, na prípravu surovín pred tepelnou úpravou, na prípravu jedál po tepelnej úprave, stôl na zeleninu, na prípravu múčnych jedál, stôl na prípravu studených jedál a nárezov, výdajový stôl, odkladací stôl, stôl na manipuláciu s tovarom, stôl na vyklepávanie vajec	OT	OT	
4.	Označiť pracovné dosky na prípravu surovej hydiny, krájanie zeleniny, šalátov a dosku na tepelne upravených jedál	OT	OT	
5.	Zabezpečiť osobitné nože na opracovanie surovín živočíšneho pôvodu pred tepelným spracovaním a po tepelnom spracovaní	OT	OT	
6.	Prípraviť pokyny na vykonávanie meraní teploty a vlhkosti vzduchu na bodoch a vyvesiť ich na príslušné miesto	OT	OT	
7.	Vykonávať školenie zamestnancov o zásadách vykonávania sanitácie	OT	OT	
8.	Vykonávať základné školenie zamestnancov o základných princípoch zásad SVP	OT	OT	
9.	Zabezpečiť meraciu techniku na meranie teploty a relatívnej vlhkosti vzduchu v sklade potravín, teplomery v chladničkách a mrazičkách	OT	OT	
10.	Zabezpečiť vpichový teplomer na meranie teploty jedál	OT	OT	
11.	Vypracovať zoznam pracovných meradiel a následne vykonávať kontrolu meradiel	OT	OT	
12.	Vypracovať postupy, ktoré jasne vymedzia úlohy a povinnosti zamestnancov vo vzťahu k výrobe jedál (pozri Povinnosti zamestnancov)	OT	OT	
13.	Drevené rámy na dreze nahradiť vode nepodliehajúcim materiálom	OT	OT	
14.	Zabezpečiť umývadlo na umývanie rúk v kuchyni	OT	OT	
15.	Uložiť pracovné stoly tak, aby spĺňali podmienky SVP	OT	OT	
16.	Odstrániť menej potrebné veci z kuchyne do skladu DHIM	OT	OT	
17.	Označiť odpadové koše podľa účelu použitia	OT	OT	
18.	Zabezpečiť prepravky na príležitostný nákup tovaru	OT	OT	
19.	Zabezpečiť thermo nádoby na príležitostný nákup tovaru, ktorý si vyžaduje stálu teplotu skladovania	OT	OT	
20.	Zabezpečiť čisté biele a zabalené plášte pre kontrolórov rôzneho charakteru	OT	OT	
21.	Zabezpečiť lekárničku pre zamestnancov	OT	OT	

Záznam vypracoval: OT

Posúdenie potravín pri príjme

Druh tovaru:	TOTO JE DEMO
Dátum príjmu:	
Dodacie listy číslo:	UKÁŽKA
Množstvo tovaru:	<input type="checkbox"/> Vyhovuje <input type="checkbox"/> Nevyhovuje
Dátum spotreby:	<input type="checkbox"/> Vyhovuje <input type="checkbox"/> Nevyhovuje
Zmyslové posúdenie:	<input type="checkbox"/> Vyhovuje <input type="checkbox"/> Nevyhovuje
Stav obalu:	<input type="checkbox"/> Vyhovuje <input type="checkbox"/> Nevyhovuje
Prítomnosť škodcov:	<input type="checkbox"/> Neprítomní <input type="checkbox"/> Prítomní
Teplota tovaru (meraná vpichovým teplomerom pri nebalenom chladenom tovare):	

Uchovávanie pokrmov v chladiacom zariadení po ich tepelnej úprave a schladení

Dátum	Názov pokrmu	Čas schladenia pokrmu	Čas vloženia do chladiaceho zariadenia	Teplota v chladničke	Poznámky	Podpis
				°C		
				°C		
				°C		
				°C		
				°C		
				°C		
				°C		
				°C		
				°C		
				°C		
				°C		
				°C		
				°C		
				°C		
				°C		
				°C		
				°C		
				°C		
				°C		
				°C		
				°C		
				°C		
				°C		

TOTO JE DEMO UKÁŽKA

- ochladenie neporciovaného mäsa, ryže, knedle treba zvládnuť do 90 minút od prípravy na 10°C a následne dochladiť na 4°C
- uchovávať pri teplote 0 až 4°C max. 12 hodín: varené cestoviny, ryža, zemiaky, strukoviny, vajcia na ďalšie spracovanie, šaláty – zeleninové, strukovinové, cestovinové, rybacie, ovocné a max 24 hodín: mäso pečené, varené, dusené vcelku, vysmázané, krémy, polievky, náplne

Uchovávanie polotovarov a rozpracovaných pokrmov v chladiacom zariadení

Dátum	Názov polotovaru / rozpracovaného pokrmu	Čas vloženia do chladiaceho zariadenia	Teplota v chladničke	Poznámky	Podpis
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
TOTO JE DEMO UKÁŽKA					
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		
			°C		

Uchovávanie polotovarov a rozpracovaných pokrmov:

- do 3 hodín pri teplote 0 až 4°C: mäso krájané, plnené, mleté, obalované, hydina, ryby, syry, zeleniny, huby, knedle plnené (ovocné, mäsové)
- do 6 hodín pri teplote 0 až 4°C: očistená, nakrájaná zelenina, studená kuchyňa (obložené chlebičky, bagety, chleby, misy)
- do 24 hodín pri teplote 0 až 4°C: nespotrebovaný obsah konzerv po otvorení (ovocie, zelenina, pretlaky, huby, losos, ryby v oleji), naložené mäso, ražniči, mäso na grilovanie, cukrárske cesto, plnené korpusy poliate plevou, agarom a pod.

Výrobný výkaz

Číslo: 6T

Dátum: 6T

Vyhotovil: 6T

Názov jedla:										Spolu
Počet obedov										
Chlieb/pečivo										
Múka hladká										
Múka polohrubá										
Ryža										
Bravč. plece										
Bravč. stehno										
Kur. prsia										
Hov. zadné										
Vajcia										
Soľ										
Paprika mletá										
Kor. mleté										
Rasca										
Majonéza										
Margarín										
Mlieko										
Čaje										
Citrovit										
Cukor kryštál										
Cukor múčka										
Droždie										
Ocot										
Olej										
Strúhanka										
Parad. pretlak										
Kapusta kyslá										
Kapusta hl.										
Cibuľa										
Červ. kapusta										
Hláv. kapusta										
Čínska kapusta										
Mrkva										
Paprika										
Paradajky										
Petržlen										
Uhorky										
Zeler										
Zemiaky										

TOTO JE DEMO
UKÁŽKA

Zápis o reklamácií č. 0T

Príjem reklamácie (dátum, miesto): 1T

Zápis vypracoval: 1T

Identifikácia zákazníka (názov firmy, pracovník, kontakt): 1T

Miesto reklamácie: 1T

Popis reklamácie:

TOTO JE DEMO

Opýtať sa na reklamácie:

Áno Nie

Dátum odstránenia reklamácie: 1T

Meno a podpis zodpovednej osoby: 1T

Ukončenie reklamácie (dátum): 1T

Vyjadrenie zákazníka:

UKÁŽKA

Riadok	Dátum	Sanitačný úkon	Záznam o vykonaní sanitácie		Poznámky
			čistiaci prostriedok	Kontrola	
1		chladničky		Áno	
2		drevený,pracovný stôl			
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					

TOTO JE DEMO UKÁŽKA

Riadok	Dátum	Sanitačný úkon	Záznam o vykonaní sanitácie		Poznámky
			čistiaci prostriedok	Kontrola	
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
41					
42					

Záznam o kontrole teploty tepelnej prípravy jedál a výdaja jedál

Dátum	Názov jedla	Tepelná príprava jedla			Teplota výdaja jedál			Opatrenia
		Čas	Teplota v jadre	Podpis	Po 1 h.	Po 2 h.	Podpis	
			°C		°C	°C		
			°C		°C	°C		
			°C		°C	°C		
			°C		°C	°C		
			°C		°C	°C		
			°C		°C	°C		
			°C		°C	°C		
			°C		°C	°C		
			°C		°C	°C		
			°C		°C	°C		
			°C		°C	°C		
			°C		°C	°C		
			°C		°C	°C		
			°C		°C	°C		
			°C		°C	°C		
			°C		°C	°C		
			°C		°C	°C		
			°C		°C	°C		
			°C		°C	°C		
			°C		°C	°C		
			°C		°C	°C		
			°C		°C	°C		
			°C		°C	°C		
			°C		°C	°C		
			°C		°C	°C		
			°C		°C	°C		

**TOTO JE DEMO
UKÁŽKA**

Záznam o odkladaní vzoriek pokrmov

Dátum odberu	Čas odberu	Druh vzorky z pokrmu:	Meno odoberajúceho	Podpis	Dátum likvidácie	Podpis
TOTO JE DEMO						
UKÁŽKA						

- vzorky musí odoberať poverený zamestnanec
- vzorky sa odoberajú do čistých vyvarených (100°C, 15 min.) sklenených nádob s uzáverom
- na odber sa používajú lyžice, naberačky a ďalšie pomôcky čisto umyté a vyvarené (100°C, 15 min.), ktoré nie sú používané pri vlastnej príprave jedál
- každá súčasť jedla (polievka, mäso, omáčka, zemiaky, knedle, šaláty, múčniky a pod.) musí byť uchovaná v samostatnej nádobe ak je príloha súčasťou niekoľkých jedál (zemiaky, knedle, ryža), je možné uchovávať iba jednu vzorku. To isté platí, ak je napr. mäso rovnakej várky súčasťou niekoľkých jedál, líšiacich sa napr. len omáčkou alebo prílohou ak sú tie isté jedlá z rovnakých surovín pripravované niekoľkými pracovnými skupinami, uchovávajú sa vzorky od každej tejto skupiny
- každá vzorka musí mať hmotnosť najmenej 50 g, ak nejde o kusový tovar
- vzorky jedál odoberaných v teplom stave sa uzavru, urýchlene schladia a počas 48 hodín od ukončenia výdaja sa uchovávajú v chladničke pri teplote 2 až 6°C
- po uplynutí 48 hodín sa vzorky odstránia neškodným spôsobom, nesmú byť použité na prípravu jedál

Záznam zo školenia zamestnancov

Dátum: Čas: Miesto:																																																							
Školiteľ:																																																							
Program školenia:	<h1>TOTO JE DEMO UKÁŽKA</h1>																																																						
Účastníci školenia Prezenčná listina	<table border="1"><thead><tr><th>Priezvisko a meno</th><th>Podpis</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></tbody></table>	Priezvisko a meno	Podpis																																																				
Priezvisko a meno	Podpis																																																						
Poznámky:																																																							

Hodnotenie dodávky / dodávateľov

Názov firmy: 0
Aktualizované dňa: 0.1.1900

Dodávateľ č.1 :	hodnotenie		
	0 [1.polrok]	[2.polrok]	[dd.mm.rr]
Kvalita nakupovaného produktu			
Cenová os			
Serióznosť/spôľahlivosť dodávateľa			
Dodacie podmienky			
Komunikácia s dodávateľom			

Bodový súčet	0	0	0
Parameter nakupovania Pn	0	0	0
Min. parameter nakupovania Pn,min	3	3	3

Dodávateľ č.3 :	hodnotenie		
	0 [1.polrok]	[2.polrok]	[dd.mm.rr]
Kvalita nakupovaného produktu			
Cenová os			
Serióznosť/spôľahlivosť dodávateľa			
Dodacie podmienky			
Komunikácia s dodávateľom			

Bodový súčet	0	0	0
Parameter nakupovania Pn	0	0	0
Min. parameter nakupovania Pn,min	3	3	3

Dodávateľ č.5:	hodnotenie		
	0 [1.polrok]	[2.polrok]	[dd.mm.rr]
Kvalita nakupovaného produktu			
Cenová os			
Serióznosť/spôľahlivosť dodávateľa			
Dodacie podmienky			
Komunikácia s dodávateľom			

Bodový súčet	0	0	0
Parameter nakupovania Pn	0	0	0
Min. parameter nakupovania Pn,min	3	3	3

Dodávateľ č.7 :	hodnotenie		
	0 [1.polrok]	[2.polrok]	[dd.mm.rr]
Kvalita nakupovaného produktu			
Cenová os			
Serióznosť/spôľahlivosť dodávateľa			
Dodacie podmienky			
Komunikácia s dodávateľom			

Bodový súčet	0	0	0
Parameter nakupovania Pn	0	0	0
Min. parameter nakupovania Pn,min	3	3	3

Dodávateľ č.2 :	hodnotenie		
	0 [1.polrok]	[2.polrok]	[dd.mm.rr]
Kvalita nakupovaného produktu			
Cenová os			
Serióznosť/spôľahlivosť dodávateľa			
Dodacie podmienky			
Komunikácia s dodávateľom			

Bodový súčet	0	0	0
Parameter nakupovania Pn	0	0	0
Min. parameter nakupovania Pn,min	3	3	3

Dodávateľ č.6 :	hodnotenie		
	0 [1.polrok]	[2.polrok]	[dd.mm.rr]
Kvalita nakupovaného produktu			
Cenová os			
Serióznosť/spôľahlivosť dodávateľa			
Dodacie podmienky			
Komunikácia s dodávateľom			

Bodový súčet	0	0	0
Parameter nakupovania Pn	0	0	0
Min. parameter nakupovania Pn,min	3	3	3

Dodávateľ č.8 :	hodnotenie		
	0 [1.polrok]	[2.polrok]	[dd.mm.rr]
Kvalita nakupovaného produktu			
Cenová os			
Serióznosť/spôľahlivosť dodávateľa			
Dodacie podmienky			
Komunikácia s dodávateľom			

Bodový súčet	0	0	0
Parameter nakupovania Pn	0	0	0
Min. parameter nakupovania Pn,min	3	3	3

Dodávateľ č.8 :	hodnotenie		
	0 [1.polrok]	[2.polrok]	[dd.mm.rr]
Kvalita nakupovaného produktu			
Cenová os			
Serióznosť/spôľahlivosť dodávateľa			
Dodacie podmienky			
Komunikácia s dodávateľom			

Bodový súčet	0	0	0
Parameter nakupovania Pn	0	0	0
Min. parameter nakupovania Pn,min	3	3	3

TOTO JE DEMO UKÁŽKA

Hodnotenie dodávky / dodávateľov

Názov firmy: 0
Aktualizované dňa: 0.1.1900

Dodávateľ č.9 :	hodnotenie		
0 [1.polrok]	[2.polrok]	[dd.mm.rr]	
Kvalita nakupovaného produktu			
Cenová os			
Serióznosť/spôľahlivosť dodávateľa			
Dodacie podmienky			
Komunikácia s dodávateľom			
Bodový súčet	0	0	0
Parameter nakupovania Pn	0	0	0
Min. parameter nakupovania Pn,min	3	3	3

Dodávateľ č.11 :	hodnotenie		
0 [1.polrok]	[2.polrok]	[dd.mm.rr]	
Kvalita nakupovaného produktu			
Cenová os			
Serióznosť/spôľahlivosť dodávateľa			
Dodacie podmienky			
Komunikácia s dodávateľom			
Bodový súčet	0	0	0
Parameter nakupovania Pn	0	0	0
Min. parameter nakupovania Pn,min	3	3	3

Dodávateľ č.13 :	hodnotenie		
0 [1.polrok]	[2.polrok]	[dd.mm.rr]	
Kvalita nakupovaného produktu			
Cenová os			
Serióznosť/spôľahlivosť dodávateľa			
Dodacie podmienky			
Komunikácia s dodávateľom			
Bodový súčet	0	0	0
Parameter nakupovania Pn	0	0	0
Min. parameter nakupovania Pn,min	3	3	3

Dodávateľ č.15 :	hodnotenie		
0 [1.polrok]	[2.polrok]	[dd.mm.rr]	
Kvalita nakupovaného produktu			
Cenová os			
Serióznosť/spôľahlivosť dodávateľa			
Dodacie podmienky			
Komunikácia s dodávateľom			
Bodový súčet	0	0	0
Parameter nakupovania Pn	0	0	0
Min. parameter nakupovania Pn,min	3	3	3

Dodávateľ č.10 :	hodnotenie		
0 [1.polrok]	[2.polrok]	[dd.mm.rr]	
Kvalita nakupovaného produktu			
Cenová os			
Serióznosť/spôľahlivosť dodávateľa			
Dodacie podmienky			
Komunikácia s dodávateľom			
Bodový súčet	0	0	0
Parameter nakupovania Pn	0	0	0
Min. parameter nakupovania Pn,min	3	3	3

Dodávateľ č.12 :	hodnotenie		
0 [1.polrok]	[2.polrok]	[dd.mm.rr]	
Kvalita nakupovaného produktu			
Cenová os			
Serióznosť/spôľahlivosť dodávateľa			
Dodacie podmienky			
Komunikácia s dodávateľom			
Bodový súčet	0	0	0
Parameter nakupovania Pn	0	0	0
Min. parameter nakupovania Pn,min	3	3	3

Dodávateľ č.14 :	hodnotenie		
0 [1.polrok]	[2.polrok]	[dd.mm.rr]	
Kvalita nakupovaného produktu			
Cenová os			
Serióznosť/spôľahlivosť dodávateľa			
Dodacie podmienky			
Komunikácia s dodávateľom			
Bodový súčet	0	0	0
Parameter nakupovania Pn	0	0	0
Min. parameter nakupovania Pn,min	3	3	3

Dodávateľ č.16 :	hodnotenie		
0 [1.polrok]	[2.polrok]	[dd.mm.rr]	
Kvalita nakupovaného produktu			
Cenová os			
Serióznosť/spôľahlivosť dodávateľa			
Dodacie podmienky			
Komunikácia s dodávateľom			
Bodový súčet	0	0	0
Parameter nakupovania Pn	0	0	0
Min. parameter nakupovania Pn,min	3	3	3

TOTO JE DEMO UKÁŽKA

Zoznam a kontrola pracovných meradiel

Typ meradla	Evidenčné číslo	Umiestnenie meradla	Dátum zaradenia do užívania	Doba platnosti overenia	Kontrola meradla		
					Rok: 6T	Dátum	Podpis
			6T		<input type="checkbox"/> Vyhovuje <input type="checkbox"/> Nevyhovuje	6T	
			6T		<input type="checkbox"/> Vyhovuje <input type="checkbox"/> Nevyhovuje	6T	
			6T		<input type="checkbox"/> Vyhovuje <input type="checkbox"/> Nevyhovuje	6T	
			6T		<input type="checkbox"/> Vyhovuje <input type="checkbox"/> Nevyhovuje	6T	
			6T		<input type="checkbox"/> Vyhovuje <input type="checkbox"/> Nevyhovuje	6T	
			6T		<input type="checkbox"/> Vyhovuje <input type="checkbox"/> Nevyhovuje	6T	
			6T		<input type="checkbox"/> Vyhovuje <input type="checkbox"/> Nevyhovuje	6T	
			6T		<input type="checkbox"/> Vyhovuje <input type="checkbox"/> Nevyhovuje	6T	

TOTO JE DEMO
UKÁŽKA

			6T		<input type="checkbox"/> Vyhovuje <input type="checkbox"/> Nevyhovuje	6T	
			6T		<input type="checkbox"/> Vyhovuje <input type="checkbox"/> Nevyhovuje	6T	
			6T		<input type="checkbox"/> Vyhovuje <input type="checkbox"/> Nevyhovuje	6T	
TOTO JE DEMO			6T		<input type="checkbox"/> Vyhovuje <input type="checkbox"/> Nevyhovuje	6T	
			6T		<input type="checkbox"/> Vyhovuje <input type="checkbox"/> Nevyhovuje	6T	
UKÁŽKA					<input type="checkbox"/> Vyhovuje <input type="checkbox"/> Nevyhovuje	6T	
			6T		<input type="checkbox"/> Vyhovuje <input type="checkbox"/> Nevyhovuje	6T	
			6T		<input type="checkbox"/> Vyhovuje <input type="checkbox"/> Nevyhovuje	6T	
			6T		<input type="checkbox"/> Vyhovuje <input type="checkbox"/> Nevyhovuje	6T	
			6T		<input type="checkbox"/> Vyhovuje <input type="checkbox"/> Nevyhovuje	6T	
			6T		<input type="checkbox"/> Vyhovuje <input type="checkbox"/> Nevyhovuje	6T	

