



Kontrolle der Ausgabetemperatur von Speisen
(mind. stichprobenartig)

Datum und Uhrzeit	Produkt /Speise	Ausgabetemperatur	Korrekturmaßnahme	Prüfer

Achtung!

Mindesttemperatur für heißgereichte Speisen: +65° C.

Kaltspeisen und Salate, etc.: maximal +7° C.

Maximale Lagertemperatur von Kaltspeisen sollte zur baldigen Abgabe +5° C nicht übersteigen!