

Checkliste Temperaturkontrolle Produktion Warmspeisen

Datum: _____

Solltemperatur: $\geq +72\text{ °C}$

Lebensmittel	Temp. [°C]	Beanstandungen/Maßnahmen		ok
Menü 1				
Suppe		nein <input type="checkbox"/>	ja:	
Fleisch		nein <input type="checkbox"/>	ja:	
Sauce		nein <input type="checkbox"/>	ja:	
Gemüse		nein <input type="checkbox"/>	ja:	
Sättigungsbeilage		nein <input type="checkbox"/>	ja:	
Menü 2				
Suppe		nein <input type="checkbox"/>	ja:	
Fleisch		nein <input type="checkbox"/>	ja:	
Sauce		nein <input type="checkbox"/>	ja:	
Gemüse		nein <input type="checkbox"/>	ja:	
Sättigungsbeilage		nein <input type="checkbox"/>	ja:	
Menü 3				
Suppe		nein <input type="checkbox"/>	ja:	
Fleisch		nein <input type="checkbox"/>	ja:	
Sauce		nein <input type="checkbox"/>	ja:	
Gemüse		nein <input type="checkbox"/>	ja:	
Sättigungsbeilage		nein <input type="checkbox"/>	ja:	
Sonstiges				
		nein <input type="checkbox"/>	ja:	
		nein <input type="checkbox"/>	ja:	
		nein <input type="checkbox"/>	ja:	
		nein <input type="checkbox"/>	ja:	
		nein <input type="checkbox"/>	ja:	
		nein <input type="checkbox"/>	ja:	
		nein <input type="checkbox"/>	ja:	

Ablage: _____

Verantwortlich: _____



Kontrollhäufigkeit: _____