Dokumentation Speisentemperaturen

Datum	Uhrzeit	Lebensmittel	Tempe-ratur	Okay?		Maßnahmen	Erl.
				Ja	Nein		
13.12.19	11:10	Hähnchenschenkel	79 °C	X			AK
14.12.19	11:20	Frikadellen	83 °C	X			AK
16.12.19	11:40	TK-Lasagne	62 °C		X	Nacherhitzen	AK
16.12.19	11.50	TK-Lasagne	81 °C	X			AK

Solltemperaturen

Warmspeisen:
Produktion: ≥+72 °C
Warmhalten/Abgabe: ≥ + 65 °C

Kaltspeisen:
Produktion: ≤ +10 °C, kurzzeitig +15 °C
Kühlhalten/Abgabe: ≤ +10 °C

Ablage:
Ordner „Temperaturen Lebensmittel"