

Dokumentation Speisentemperaturen

Datum	Uhrzeit	Lebensmittel	Temperatur	Okay?		Maßnahmen	Erl.
				Ja	Nein		

Solltemperaturen

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

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