

Temperaturkontrolle

Monat:

	Suppe	Hauptspeise	Beilage 1	Beilage 2	Unterschrift
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

„Nach dem Erhitzen oder Kochen sind die Speisen bei Temperaturen von mindestens **70°C** zu halten“ - Hygiene-Leitlinie für Großküchen

Sollte das Essen nicht die gesetzliche Temperatur haben, bitten wir um Kontaktaufnahme