Checkliste Temperaturverläufe Speisen

Datum: _____

Lebensmittel	Temp. 1	Uhrzeit	Kürzel	Temp. 2	Uhrzeit	Kürzel	Temp. 3	Uhrzeit	Kürzel	Temp. 4	Uhrzeit	Kürzel

Temp. 1 = Temperatur Warenanlieferung/Produktion
Temp. 3 = Temperatur Produktion

Temp. 2 = Temperatur Vorbereitung/Lagerung/Rückkühlung
Temp. 4 = Temperatur Speisenausgabe

Ablage: _____

Verantwortlich: _____

Kontrollhäufigkeit: _____

© BEHPS, Dokumentation in Großküchen, GW 02/2004