# Temperaturkontrollplan für die Speisenwarmhaltung

o Kontrollieren Sie die Temperatur bei der Speisenwarmhaltung stichprobenartig.

o Die Temperaturen werden mit dem Stichthermometer gemessen.

o Die gemessenen Temperaturen werden in die unten stehende Tabelle eingetragen.

o Die Eintragungen werden durch Unterschrift bestätigt.

o Bei Unterschreitung der Warmhaltetemperatur von mind. +65°C ist die Einstellung des Warmhaltegerätes zu regulieren und eine Nacherhitzung der Speisen durchzuführen.

| Datum | Produkt | Kern-temperatur | Nacherhitzung durchgeführt | Unterschrift |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |