



Temperaturkontrolle Speisenzubereitung und Speisenausgabe

Monat/ Jahr: _____

Tag	Bezeichnung der Speise	Temperatur während der Zubereitung	Temperatur bei der Ausgabe		Maßnahmen bei Abweichung (z. B. kühlen/ nacherhitzen)	Unterschrift/ Kürzel
		Im Kern [+70 – 80 °C]	Kalte Speisen [max. +7 °C]	Warme Speisen [mind. +65 °C]		
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						

Stand: 09/ 2023

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen

Langer Hof 6
38100 Braunschweig

www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de
E-Mail: kitavernetzung@vzniedersachsen.de
Tel.: 0531 618310-31

verbraucherzentrale

Niedersachsen