

# Working templates for daily HACCP reports

07/2014

Volker Weber

Food & Beverage Manager. Executive Chef

**FINAL**

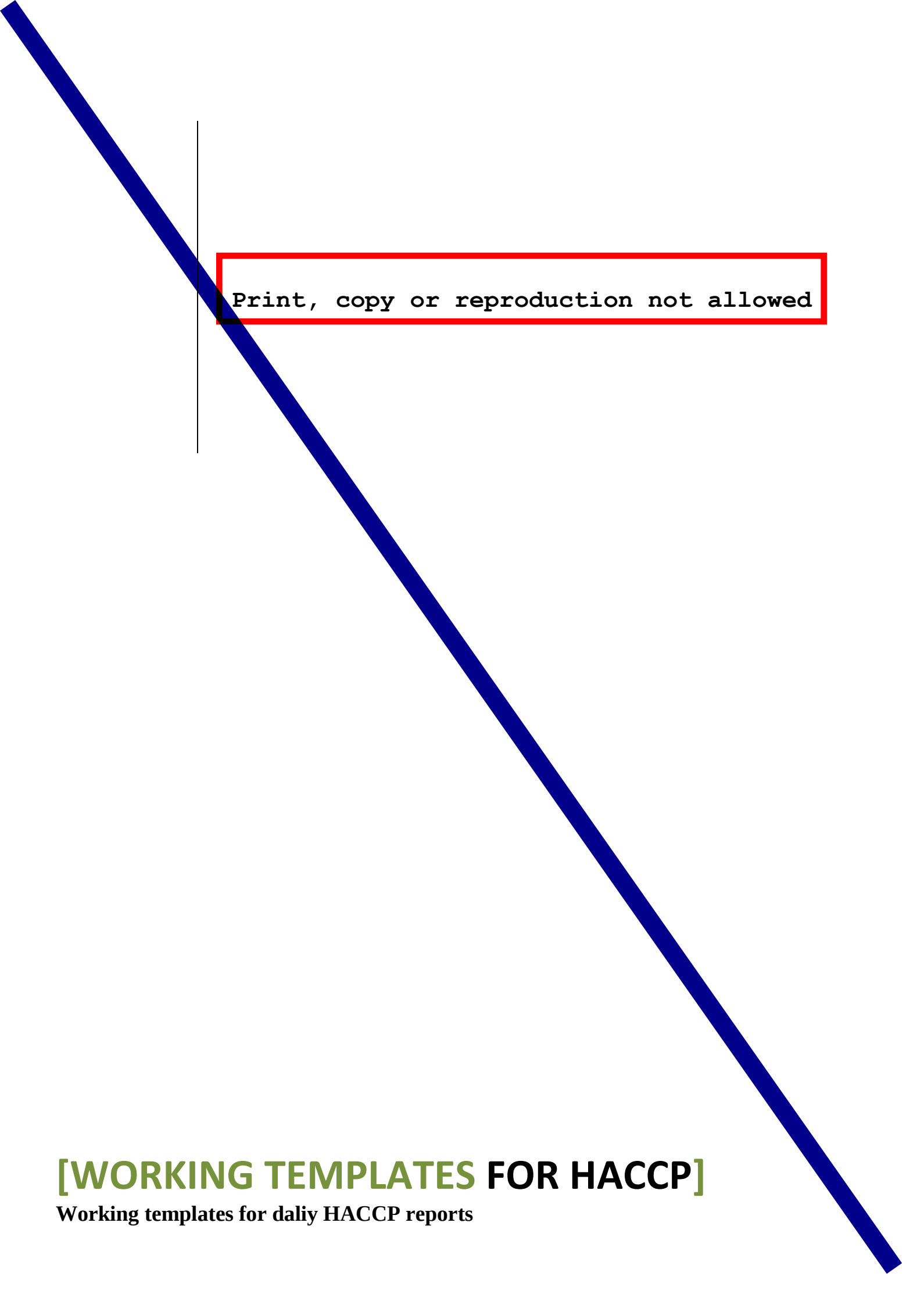
# HACCP

**Grundlagen HACCP**

**Konzeptausarbeitung**

**GERMANY**

**Volker Weber 07/2014**



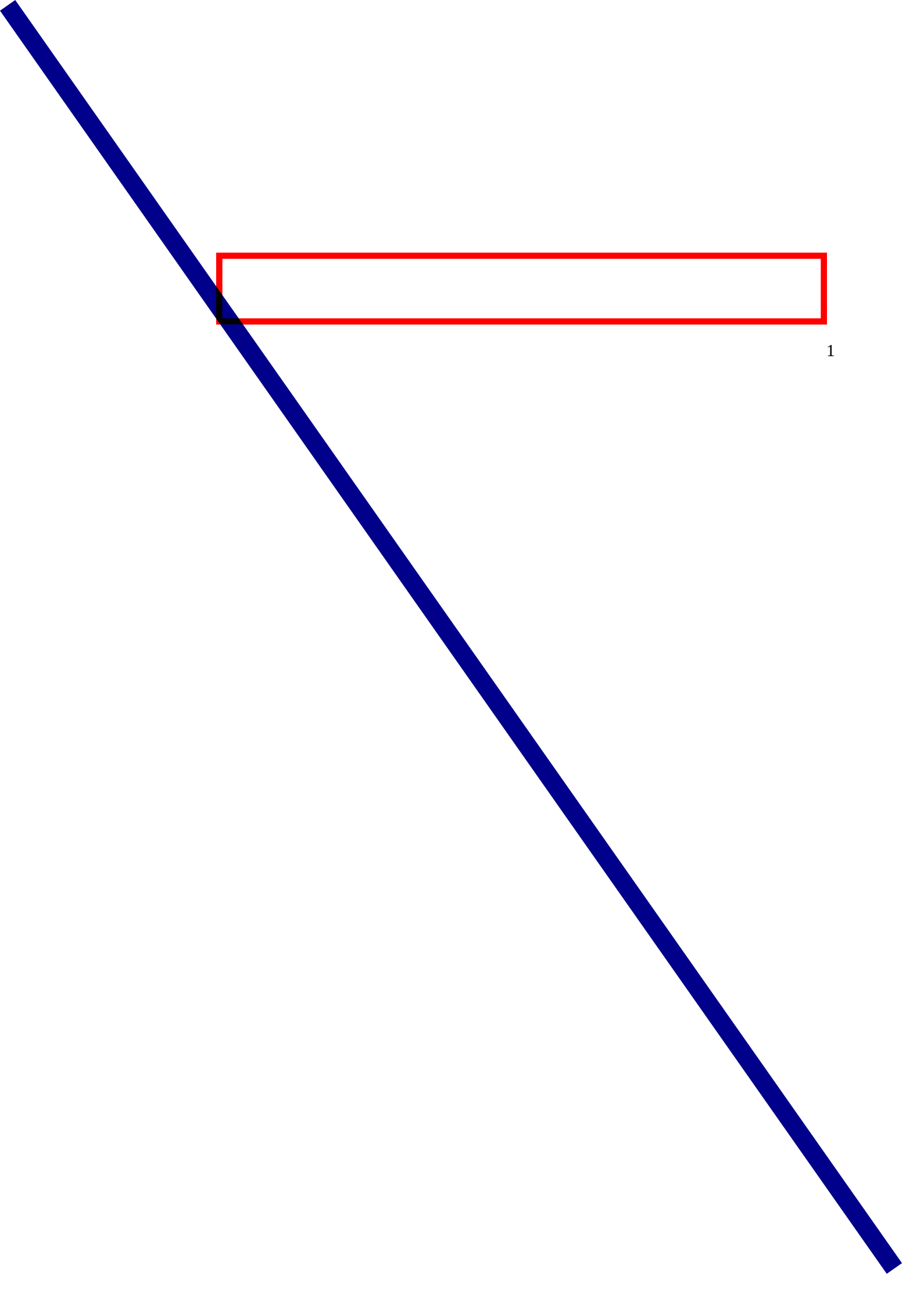
Print, copy or reproduction not allowed

# **[WORKING TEMPLATES FOR HACCP]**

Working templates for daly HACCP reports



**Grundlagen HACCP**  
**Konzeptausarbeitung**  
**GERMANY**  
**Volker Weber 07/2014**





## Monatliche Checklisten und Reinigungspläne

| INHALT                         | Blätter | Täglich | Wöchentlich | Monatlich | Beachten |
|--------------------------------|---------|---------|-------------|-----------|----------|
| ■ Wartungsplan                 | 1       | x       |             |           |          |
| ■ Temperaturkontrolle          | 1       | x       |             |           |          |
| ■ Ausgabe                      |         |         |             |           |          |
| ■ Frittier Fett Kontrolle      | 1       | x       |             |           |          |
| ■ Temperaturkontrolle          | 1       |         |             |           |          |
| ■ Kühllhäuser                  |         |         |             |           |          |
| ■ Reinigungsplan Küche         | 5       | x       |             |           |          |
| ■ Reinigungskontrollblatt      | 5       | x       |             |           |          |
| ■ Wareneingang 1 x per Woche   | 5       | x       |             |           |          |
| ■ Wareneingang 2-3 x per Woche | 5       |         | x           |           |          |
| ■ Brunchkontrolle Warm         | 8       |         | x           |           |          |
| ■ Brunchkontrolle Kalt         | 8       |         | x           |           |          |
| ■ Memo Liste                   | 1       |         |             |           | x        |

Volker Weber

## Küche • Monat: .....

 **Hinweis:** Kein Betrieb schadhafter Geräte. Diese Geräte sofort aus dem Verkehr bringen und den Vorgesetzten informieren

| Tag  | 1. GERICHT |             |       |         | 2. GERICHT |                |       |            | 3. GERICHT |               |       |         | Gemessen von/<br>Unterschrift |
|------|------------|-------------|-------|---------|------------|----------------|-------|------------|------------|---------------|-------|---------|-------------------------------|
|      | Uhr        | 1. Gericht  | Temp. | Hinweis | Uhr        | 2. Gericht     | Temp. | Hinweis    | Uhr        | 3. Gericht    | Temp. | Hinweis |                               |
| Bsp. | 11:45      | Leberknödel | 70    | ok      | 14:00      | Schweinebraten | 63    | nachgegart | 19:00      | Hähnchenbrust | 73    |         | Müller                        |
| 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   |            |             |       |         |            |                |       |            |            |               |       |         |                               |

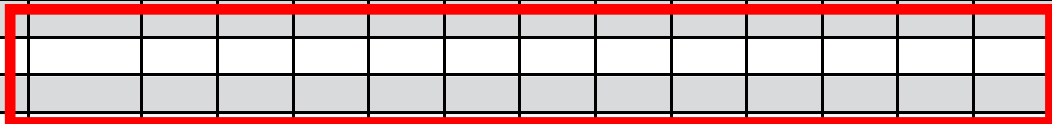
Print, copy or reproduction not allowed

| Tag | Betriebszeit | Messung                                            |                           |            |  | Ölwechsel                |                          | Frischölgabe<br>in Liter | Öl filtern               |                          | Beckenreinigung          |                          | Pumpenkontrolle          |                          | Kanisterkontrolle        |                          | Kanisterwechsel          |    | Unterschrift |
|-----|--------------|----------------------------------------------------|---------------------------|------------|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|----|--------------|
|     |              | Sollwert < 24% p.A. bei min. 40° C Fett-Temperatur |                           |            |  |                          |                          |                          | Täglich!                 |                          | Täglich!                 |                          | Funktion                 |                          | Maxfry vorhanden         |                          |                          |    |              |
|     |              | Testo<br>(Linkes Becken)                           | Testo<br>(Rechtes Becken) | Sensorisch |  | Ja                       | Nein                     | Ja                       | Nein                     | Ja                       | Nein                     | Ja                       | Nein                     | Ja                       | Nein                     | Ja                       | Nein                     | Ja |              |
| 1   | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 2   | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 3   | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 4   | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 5   | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 6   | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 7   | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 8   | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 9   | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 10  | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 11  | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 12  | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 13  | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 14  | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 15  | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 16  | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 17  | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 18  | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 19  | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 20  | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 21  | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 22  | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 23  | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 24  | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 25  | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 26  | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 27  | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 28  | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 29  | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 30  | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |
| 31  | Std.         | % p.A.                                             | % p.A.                    |            |  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |    |              |

Print, copy or reproduction not allowed

# Temperaturkontrolle / Kühleinrichtungen

| Tag | Lebensm.<br>KH | Gemüse<br>KH   | TK-Zellen |    | Vor-<br>kühler | Fleisch<br>KH  | Kühlung<br>kalte Küche |    | Kühlung<br>warme Küche |    | TK-Schrank / TK-Truhen |    |    |    | Kühlschrank/-Truhe-<br>Auf Tisch/-Mobil |  |  | Gerät<br>reguliert | Kunden-<br>dienst<br>angef. | Gemessen von/<br>Unterschrift |
|-----|----------------|----------------|-----------|----|----------------|----------------|------------------------|----|------------------------|----|------------------------|----|----|----|-----------------------------------------|--|--|--------------------|-----------------------------|-------------------------------|
|     | max.<br>+ 7° C | max.<br>+ 7° C | max. -    |    | max. +         | max.<br>+ 7° C | max. +<br>7° C         |    | #1                     | #2 | #1                     | #2 | #3 | #4 |                                         |  |  |                    |                             |                               |
|     |                |                | #1        | #2 |                |                | #1                     | #2 | #1                     | #2 | #1                     | #2 | #3 | #4 |                                         |  |  |                    |                             |                               |
| 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  |                |                |           |    |                |                |                        |    |                        |    |                        |    |    |    |                                         |  |  |                    |                             |                               |



# Reinigungsplan Küche

für die Woche vom: ..... bis: .....

**Hinweis: Alle Küchenmitarbeiter müssen Augen und Nasen auf Empfang stellen, um Frische und Qualität zu sichern. Von allen Küchenmitarbeitern wird erwartet, dass Verschmutzungen oder verdorbene Produkte sofort beseitigt werden! Augen auf, und bewusst durchs Leben!**

| Eingeteilter Raum<br>oder Gerätschaften                                                                                      | Häufigkeit<br>nach Haccp                                 | Vorname & Nachname | Wochentag (Alternativtag)        | Erledigt?                |                          | Kontrolle<br>durch: BL/KC/Stelli KC |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
|                                                                                                                              |                                                          |                    |                                  | Ja                       | Nein                     |                                     |
| <b>Gemüse Kühlhaus</b><br>(Regale, Decken, Wände & Ventilatoren)                                                             | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)                   |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Lebensmittel Kühlhaus</b><br>(Regale, Decken, Wände & Ventilatoren)                                                       | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)                   |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Tiefkühler &amp; Vorkühler</b><br>(Regale, Decken, Wände & Ventilatoren)                                                  | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)                   |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Fleisch Kühlhaus</b><br>(Regale, Decken, Wände & Ventilatoren)                                                            | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)                   |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Warme Küche</b><br>(Kühlschubladen & Schränke)                                                                            | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)                   |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Kalte Küche</b><br>(Kühlschubladen, Schränke & Regale)                                                                    | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)                   |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Trockenlager</b><br>(Regale)                                                                                              | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)                   |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Trockenlager</b><br>(Boden Fegen & Wischen)                                                                               | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)                   |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Küche</b><br>(Lampen & Fliesen)                                                                                           | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)                   |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Spülküche</b><br>(Lampen, Fliesen & Wagen)                                                                                | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)                   |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Germknödelvitrine</b><br>(Rational/Bain Marie / Reinigen & Entkalken)                                                     | nach Bedarf (mind.<br>1 x tgl.)                          |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Abzugshauben, Zuluftfilter &amp; Decke</b>                                                                                | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)                   |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Abzugshaubenfilter und Fetttrinne</b>                                                                                     | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)<br>Grundreinigung |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Brunch- / Produktionsplatz<br/>&amp; Regale und Schränke</b>                                                              | min. 1 x<br>wöchentlich                                  |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>TK- Schränke &amp; - Truhen</b><br>(abtauen & reinigen)                                                                   | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)                   |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Kontaktgrill / Grill / Grillplatten/</b><br>(gründlich Reinigen, Fettauffangbehälter)                                     | nach Bedarf (mind.<br>1 x tgl.)                          |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Bondrucker &amp; Gestell</b><br>(reinigen)                                                                                | tgl. (mind.<br>1 x wöchentlich)                          |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Wärmebrücke, Halterung<br/>und Wärmeschrank</b>                                                                           | tgl. (mind.<br>1 x wöchentlich)                          |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>4 Stock- und Stickenwagen</b><br>(Hupfer)                                                                                 | tgl. (mind.<br>1 x wöchentlich)                          |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Pizzaofen</b>                                                                                                             | mind. 1 x<br>wöchentlich                                 |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Alle Dichtungen an den Geräten,<br/>Rational &amp; Kühlschränke</b><br>(reinigen und einfetten)                           | mind. 1 x<br>wöchentlich                                 |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Warenannahme,- Zone</b><br>(reinigen)                                                                                     | tgl. (mind.<br>1 x wöchentlich)                          |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Müllraum</b><br>(reinigen, desinfizieren)                                                                                 | tgl. (mind. 1 x<br>wöchentlich)                          |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Sanitäre Anlagen</b><br>(wurde durch Fremdfirma gereinigt) ggf. Seife,<br>Papiertücher und Desinfektionsmittel nachfüllen | tgl. (mind. 1 x<br>wöchentlich)                          |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Personalraum,</b><br>(wurde gereinigt? Leere Flaschen, Tücher,<br>Müll entsorgen)                                         | tgl. (mind. 1 x<br>wöchentlich)                          |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |

Print, copy or reproduction not allowed

# Reinigungsplan Küche

für die Woche vom: ..... bis: .....

**Hinweis: Alle Küchenmitarbeiter müssen Augen und Nasen auf Empfang stellen, um Frische und Qualität zu sichern. Von allen Küchenmitarbeitern wird erwartet, dass Verschmutzungen oder verdorbene Produkte sofort beseitigt werden! Augen auf, und bewusst durchs Leben!**

| Eingeteilter Raum oder Gerätschaften                                                                                      | Häufigkeit nach Haccp               | Vorname & Nachname | Wochentag (Alternativtag)        | Erledigt?                |                                     | Kontrolle durch: BL/KC/Stelli KC |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------|----------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
|                                                                                                                           |                                     |                    |                                  | Ja                       | Nein                                |                                  |
| <b>Gemüse Kühlhaus</b><br>(Regale, Decken, Wände & Ventilatoren)                                                          | nach Bedarf (mind. 1 x wöchentlich) |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                  |
| <b>Lebensmittel Kühlhaus</b><br>(Regale, Decken, Wände & Ventilatoren)                                                    | nach Bedarf (mind. 1 x wöchentlich) |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                  |
| <b>Tiefkühler &amp; Vorkühler</b><br>(Regale, Decken, Wände & Ventilatoren)                                               | nach Bedarf (mind. 1 x wöchentlich) |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                  |
| <b>Fleisch Kühlhaus</b><br>(Regale, Decken, Wände & Ventilatoren)                                                         | nach Bedarf (mind. 1 x wöchentlich) |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                  |
| <b>Warme Küche</b><br>(Kühlschubladen & Schränke)                                                                         | nach Bedarf (mind. 1 x wöchentlich) |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                  |
| <b>Kalte Küche</b><br>(Kühlschubladen, Schränke & Regale)                                                                 | nach Bedarf (mind. 1 x wöchentlich) |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                  |
| <b>Trockenlager</b><br>(Regale)                                                                                           | nach Bedarf (mind. 1 x wöchentlich) |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                  |
| <b>Trockenlager</b><br>(Boden Fegen & Wischen)                                                                            | nach Bedarf (mind. 1 x wöchentlich) |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                  |
| <b>Küche</b><br>(Lampen & Fliesen)                                                                                        | nach Bedarf (mind. 1 x wöchentlich) |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                  |
| <b>Spülküche</b><br>(Lampen, Fliesen & Wagen)                                                                             | nach Bedarf (mind. 1 x wöchentlich) |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                  |
| <b>Germknödelvitrine</b><br>(Rational/Bain Marie / Reinigen & Entkalken)                                                  | nach Bedarf (mind. 1 x tgl.)        |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                  |
| <b>Abzugshauben, Zuluftfilter &amp; Decke</b>                                                                             | nach Bedarf (mind. 1 x wöchentlich) |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                  |
| <b>Abzugshaubenfilter und Fettrinne</b>                                                                                   | nach Bedarf (mind. 2 x wöchentlich) |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                  |
| <b>Brunch- / Produktionsplatz &amp; Regale und Schränke</b>                                                               | Grundreinigung                      |                    |                                  |                          |                                     |                                  |
| <b>TK- Schränke &amp; - Truhen</b><br>(abtauen & reinigen)                                                                | min. 1 x wöchentlich                |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                  |
| <b>Kontaktgrill / Grill / Grillplatten/</b><br>(gründlich Reinigen, Fettauffangbehälter)                                  | nach Bedarf (mind. 1 x tgl.)        |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                  |
| <b>Bondrucker &amp; Gestell</b><br>(reinigen)                                                                             | tgl. (mind. 1 x wöchentlich)        |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                  |
| <b>Wärmebrücke, Halterung und Wärmeschrank</b>                                                                            | tgl. (mind. 1 x wöchentlich)        |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                  |
| <b>4 Stock- und Stickenwagen</b><br>(Hupfer)                                                                              | tgl. (mind. 1 x wöchentlich)        |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                  |
| <b>Pizzaofen</b>                                                                                                          | mind. 1 x wöchentlich               |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                  |
| <b>Alle Dichtungen an den Geräten, Rational &amp; Kühlschränke</b><br>(reinigen und einfetten)                            | mind. 1 x wöchentlich               |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                  |
| <b>Warenannahme,- Zone</b><br>(reinigen)                                                                                  | tgl. (mind. 1 x wöchentlich)        |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                  |
| <b>Müllraum</b><br>(reinigen, desinfizieren)                                                                              | tgl. (mind. 1 x wöchentlich)        |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                  |
| <b>Sanitäre Anlagen</b><br>(wurde durch Fremdfirma gereinigt) ggf. Seife, Papiertücher und Desinfektionsmittel nachfüllen | tgl. (mind. 1 x wöchentlich)        |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                  |
| <b>Personalraum,</b><br>(wurde gereinigt? Leere Flaschen, Tücher, Müll entsorgen)                                         | tgl. (mind. 1 x wöchentlich)        |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                  |

# Reinigungsplan Küche

für die Woche vom: ..... bis: .....

**Hinweis: Alle Küchenmitarbeiter müssen Augen und Nasen auf Empfang stellen, um Frische und Qualität zu sichern. Von allen Küchenmitarbeitern wird erwartet, dass Verschmutzungen oder verdorbene Produkte sofort beseitigt werden! Augen auf, und bewusst durchs Leben!**

| Eingeteilter Raum<br>oder Gerätschaften                                                                                      | Häufigkeit<br>nach Haccp                  | Vorname & Nachname | Wochentag (Alternativtag)        | Erledigt?                |                          | Kontrolle<br>durch: BL/KC/Stelli KC |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|----------------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
|                                                                                                                              |                                           |                    |                                  | Ja                       | Nein                     |                                     |
| <b>Gemüse Kühlhaus</b><br>(Regale, Decken, Wände & Ventilatoren)                                                             | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Lebensmittel Kühlhaus</b><br>(Regale, Decken, Wände & Ventilatoren)                                                       | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Tiefkühler &amp; Vorkühler</b><br>(Regale, Decken, Wände & Ventilatoren)                                                  | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Fleisch Kühlhaus</b><br>(Regale, Decken, Wände & Ventilatoren)                                                            | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Warme Küche</b><br>(Kühl Schubladen & Schränke)                                                                           | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Kalte Küche</b><br>(Kühl Schubladen, Schränke & Regale)                                                                   | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Trockenlager</b><br>(Regale)                                                                                              | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Trockenlager</b><br>(Boden Fegen & Wischen)                                                                               | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Küche</b><br>(Lampen & Fliesen)                                                                                           | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Spülküche</b><br>(Lampen, Fliesen & Wagen)                                                                                | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Germknödelvitrine</b><br>(Rational/Bain Marie / Reinigen & Entkalken)                                                     | nach Bedarf (mind.<br>1 x tgl.)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Abzugshauben, Zuluftfilter &amp; Decke</b>                                                                                | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Abzugshaubenfilter und Fetttrinne</b>                                                                                     | nach Bedarf (mind.<br>2 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Brunch- / Produktionsplatz<br/>&amp; Regale und Schränke</b>                                                              | Grundreinigung<br>min. 1 x<br>wöchentlich |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>TK- Schränke &amp; - Truhen</b><br>(abtauen & reinigen)                                                                   | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Kontaktgrill / Grill / Grillplatten/<br/>(gründlich Reinigen, Fettauffangbehälter)</b>                                    | nach Bedarf (mind.<br>1 x tgl.)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Bondrunder &amp; Gestell</b><br>(reinigen)                                                                                | tgl. (mind.<br>1 x wöchentlich)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Wärmebrücke, Halterung<br/>und Wärmeschrank</b>                                                                           | tgl. (mind.<br>1 x wöchentlich)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>4 Stock- und Stickenwagen</b><br>(Hupfer)                                                                                 | tgl. (mind.<br>1 x wöchentlich)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Pizzaofen</b>                                                                                                             | mind. 1 x<br>wöchentlich                  |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Alle Dichtungen an den Geräten,<br/>Rational &amp; Kühlschränke</b><br>(reinigen und einfetten)                           | mind. 1 x<br>wöchentlich                  |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Warenannahme,- Zone</b><br>(reinigen)                                                                                     | tgl. (mind.<br>1 x wöchentlich)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Müllraum</b><br>(reinigen, desinfizieren)                                                                                 | tgl. (mind. 1 x<br>wöchentlich)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Sanitäre Anlagen</b><br>(wurde durch Fremdfirma gereinigt) ggf. Seife,<br>Papiertücher und Desinfektionsmittel nachfüllen | tgl. (mind. 1 x<br>wöchentlich)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Personalraum,</b><br>(wurde gereinigt? Leere Flaschen, Tücher,<br>Müll entsorgen)                                         | tgl. (mind. 1 x<br>wöchentlich)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |

# Reinigungsplan Küche

für die Woche vom: ..... bis: .....

**Hinweis: Alle Küchenmitarbeiter müssen Augen und Nasen auf Empfang stellen, um Frische und Qualität zu sichern. Von allen Küchenmitarbeitern wird erwartet, dass Verschmutzungen oder verdorbene Produkte sofort beseitigt werden! Augen auf, und bewusst durchs Leben!**

| Eingeteilter Raum<br>oder Gerätschaften                                                                                      | Häufigkeit<br>nach Haccp                  | Vorname & Nachname | Wochentag (Alternativtag)        | Erledigt?                |                                     | Kontrolle<br>durch: BL/KC/Stelli KC |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|----------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
|                                                                                                                              |                                           |                    |                                  | Ja                       | Nein                                |                                     |
| <b>Gemüse Kühlhaus</b><br>(Regale, Decken, Wände & Ventilatoren)                                                             | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                     |
| <b>Lebensmittel Kühlhaus</b><br>(Regale, Decken, Wände & Ventilatoren)                                                       | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                     |
| <b>Tiefkühler &amp; Vorkühler</b><br>(Regale, Decken, Wände & Ventilatoren)                                                  | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                     |
| <b>Fleisch Kühlhaus</b><br>(Regale, Decken, Wände & Ventilatoren)                                                            | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                     |
| <b>Warme Küche</b><br>(Kühlschubladen & Schränke)                                                                            | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                     |
| <b>Kalte Küche</b><br>(Kühlschubladen, Schränke & Regale)                                                                    | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                     |
| <b>Trockenlager</b><br>(Regale)                                                                                              | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                     |
| <b>Trockenlager</b><br>(Boden Fegen & Wischen)                                                                               | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                     |
| <b>Küche</b><br>(Lampen & Fliesen)                                                                                           | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                     |
| <b>Spülküche</b><br>(Lampen, Fliesen & Wagen)                                                                                | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                     |
| <b>Germknödelvitrine</b><br>(Rational/Bain Marie / Reinigen & Entkalken)                                                     | nach Bedarf (mind.<br>1 x tgl.)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                     |
| <b>Abzugshauben, Zuluftfilter &amp; Decke</b>                                                                                | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                     |
| <b>Abzugshaubenfilter und Fettrinne</b>                                                                                      | nach Bedarf (mind.<br>2 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                     |
| <b>Brunch- / Produktionsplatz<br/>&amp; Regale und Schränke</b>                                                              | Grundreinigung<br>min. 1 x<br>wöchentlich |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                     |
| <b>TK- Schränke &amp; - Truhen</b><br>(abtauen & reinigen)                                                                   | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                     |
| <b>Kontaktgrill / Grill / Grillplatten/</b><br>(gründlich Reinigen, Fettauffangbehälter)                                     | nach Bedarf (mind.<br>1 x tgl.)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                     |
| <b>Bondrunder &amp; Gestell</b><br>(reinigen)                                                                                | tgl. (mind.<br>1 x wöchentlich)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                     |
| <b>Wärmebrücke, Halterung<br/>und Wärmeschrank</b>                                                                           | tgl. (mind.<br>1 x wöchentlich)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                     |
| <b>4 Stock- und Stickenwagen</b><br>(Hupfer)                                                                                 | tgl. (mind.<br>1 x wöchentlich)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                     |
| <b>Pizzaofen</b>                                                                                                             | mind. 1 x<br>wöchentlich                  |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                     |
| <b>Alle Dichtungen an den Geräten,<br/>Rational &amp; Kühlschränke</b><br>(reinigen und einfetten)                           | mind. 1 x<br>wöchentlich                  |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                     |
| <b>Warenannahme,- Zone</b><br>(reinigen)                                                                                     | tgl. (mind.<br>1 x wöchentlich)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Müllraum</b><br>(reinigen, desinfizieren)                                                                                 | tgl. (mind. 1 x<br>wöchentlich)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                     |
| <b>Sanitäre Anlagen</b><br>(wurde durch Fremdfirma gereinigt) ggf. Seife,<br>Papiertücher und Desinfektionsmittel nachfüllen | tgl. (mind. 1 x<br>wöchentlich)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                     |
| <b>Personalraum,</b><br>(wurde gereinigt? Leere Flaschen, Tücher,<br>Müll entsorgen)                                         | tgl. (mind. 1 x<br>wöchentlich)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |                                     |

# Reinigungsplan Küche

für die Woche vom: ..... bis: .....

**Hinweis:** Alle Küchenmitarbeiter müssen Augen und Nasen auf Empfang stellen, um Frische und Qualität zu sichern. Von allen Küchenmitarbeitern wird erwartet, dass Verschmutzungen oder verdorbene Produkte sofort beseitigt werden! Augen auf, und bewusst durchs Leben!

| Eingeteilter Raum<br>oder Gerätschaften                                                                                      | Häufigkeit<br>nach Haccp                  | Vorname & Nachname | Wochentag (Alternativtag)        | Erledigt?                |                          | Kontrolle<br>durch: BL/KC/Stelli KC |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|----------------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
|                                                                                                                              |                                           |                    |                                  | Ja                       | Nein                     |                                     |
| <b>Gemüse Kühlhaus</b><br>(Regale, Decken, Wände & Ventilatoren)                                                             | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Lebensmittel Kühlhaus</b><br>(Regale, Decken, Wände & Ventilatoren)                                                       | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Tiefkühler &amp; Vorkühler</b><br>(Regale, Decken, Wände & Ventilatoren)                                                  | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Fleisch Kühlhaus</b><br>(Regale, Decken, Wände & Ventilatoren)                                                            | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Warme Küche</b><br>(Kühlschubladen & Schränke)                                                                            | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Kalte Küche</b><br>(Kühlschubladen, Schränke & Regale)                                                                    | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Trockenlager</b><br>(Regale)                                                                                              | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Trockenlager</b><br>(Boden Fegen & Wischen)                                                                               | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Küche</b><br>(Lampen & Fliesen)                                                                                           | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Spülküche</b><br>(Lampen, Fliesen & Wagen)                                                                                | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Germknödelvitrine</b><br>(Rational/Bain Marie / Reinigen & Entkalken)                                                     | nach Bedarf (mind.<br>1 x tgl.)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Abzugshauben, Zuluftfilter &amp; Decke</b>                                                                                | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Abzugshaubenfilter und Fetttrinne</b>                                                                                     | nach Bedarf (mind.<br>2 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Brunch- / Produktionsplatz<br/>&amp; Regale und Schränke</b>                                                              | Grundreinigung<br>min. 1 x<br>wöchentlich |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>TK- Schränke &amp; - Truhen</b><br>(abtauen & reinigen)                                                                   | nach Bedarf (mind.<br>1 x wöchentlich)    |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Kontaktgrill / Grill / Grillplatten/</b><br>(gründlich Reinigen, Fettauffangbehälter)                                     | nach Bedarf (mind.<br>1 x tgl.)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Bondrucker &amp; Gestell</b><br>(reinigen)                                                                                | tgl. (mind.<br>1 x wöchentlich)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Wärmebrücke, Halterung<br/>und Wärmeschränk</b>                                                                           | tgl. (mind.<br>1 x wöchentlich)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>4 Stock- und Stickenwagen</b><br>(Hupfer)                                                                                 | tgl. (mind.<br>1 x wöchentlich)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Pizzaofen</b>                                                                                                             | mind. 1 x<br>wöchentlich                  |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Alle Dichtungen an den Geräten,<br/>Rational &amp; Kühlschränke</b><br>(reinigen und einfetten)                           | mind. 1 x<br>wöchentlich                  |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Warenannahme- Zone</b><br>(reinigen)                                                                                      | tgl. (mind.<br>1 x wöchentlich)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Müllraum</b><br>(reinigen, desinfizieren)                                                                                 | tgl. (mind. 1 x<br>wöchentlich)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Sanitäre Anlagen</b><br>(wurde durch Fremdfirma gereinigt) ggf. Seife,<br>Papiertücher und Desinfektionsmittel nachfüllen | tgl. (mind. 1 x<br>wöchentlich)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |
| <b>Personalraum,</b><br>(wurde gereinigt? Leere Flaschen, Tücher,<br>Müll entsorgen)                                         | tgl. (mind. 1 x<br>wöchentlich)           |                    | MO   DI   MI   DO   FR   SA   SO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                     |

# HACCP Reinigungskontroll Blatt

| MO                                   | DI                       | MI                       | DO                       | FR                       | SA                       | SO                       |                                                                              |                          |                          |                          |                          |                                                                                     |                |                |
|--------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| Check                                | Check                    | Check                    | Check                    | Check                    | Check                    | Check                    | <b>Hinweis: Reinigungs- und Desinfektionsmittel nach VORGABEN verwenden!</b> |                          |                          |                          |                          |                                                                                     |                |                |
| Ja                                   | Nein                     | Ja                       | Nein                     | Ja                       | Nein                     | Ja                       | Nein                                                                         | Ja                       | Nein                     | Ja                       | Nein                     |                                                                                     |                |                |
| <b>Kontrolle durch Schichtleiter</b> |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                                                                              |                          |                          |                          |                          | <b>Beschreibung</b>                                                                 | <b>für wen</b> | <b>für wen</b> |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Spülmaschine & Lüftung eingeschalten                                                | Früh           |                |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Handtücher, gewaschen und trocken in Wäschetonne oben                               | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Handwaschbecken, Seife, Papier, Desinfektionsmittel                                 | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Temperaturliste ausfüllen                                                           | Früh           |                |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Frittierfett HACCP-Liste ausführen                                                  | Früh           |                |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Fritteuse reinigen und Fett durch Sieb, Altfett entsorgen                           |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | MDH in allen Bereichen kontrollieren                                                | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Brezelvitrine und Germknödelvitrine kontrollieren                                   | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Suppenausgabe und Bain-maire säubern                                                | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Bain-marie's & Vitrinen auf Wasserstand kontrollieren                               | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Besteck mice en place beachten                                                      | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Warenanlieferung beachten und ggf. verräumen                                        | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Müllensorgung, auf Trennung und Verwertung achten                                   | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Küchenzwischen Reinigung Mittag - Abend                                             | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Kontrolle der Kühlhäuser auf Kisten, Sauberkeit, Ware                               | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Stundenzettel, Bruchliste, Produktionsliste ausfüllen                               | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Küchenmaschinen kontrollieren, Sauberkeit und Funktion                              | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Kühlhäuser der Küche austreten und Naß wischen                                      |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Offene Lebensmittel abdecken und sofort verräumen                                   | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Brezelvitrine um 9:00 Uhr bestücken, Germknödel um 10:30 Uhr                        | Früh           |                |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Fritteuse / Pizzaofen um 10:30 Uhr einschalten                                      | Früh           |                |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Küchenblock warme & kalte Seite komplett reinigen                                   | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Arbeitsflächen warme & kalte Seite komplett reinigen                                | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Alle Öfen reinigen und auf Funktionstüchtigkeit achten                              |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Firma SCC Kippbratpfanne innen, aussen und hinter dem Gerät nach Gebrauch reinigen  | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Bankettwagen, Gestelle und Fettwannen reinigen, nach Gebrauch, min. am Abend        | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Küchenpaß und Hängegestell reinigen                                                 | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Radi-hobel und Waagen reinigen, desinfizieren                                       |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Saladetten reinigen, alles abdecken                                                 |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Alle Dichtungen der Kühltürblenden nachwischen, insbesondere in den Ecken der Türen | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Handwaschbecken auf Sauberkeit und Funktionstüchtigkeit achten                      | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Poliermaschine auf Sauberkeit und Funktion prüfen und reinigen                      |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Produktionsliste schreiben und beachten                                             | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Tiefkühler, Kisten und Ware kontrollieren, ggf. zusammen stellen                    | Früh           | Spät           |

# HACCP Reinigungskontroll Blatt

| MO                                   | DI                       | MI                       | DO                       | FR                       | SA                       | SO                       |                                                                              |                          |                          |                          |                          |                                                                                     |                |                |
|--------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| Check                                | Check                    | Check                    | Check                    | Check                    | Check                    | Check                    | <b>Hinweis: Reinigungs- und Desinfektionsmittel nach VORGABEN verwenden!</b> |                          |                          |                          |                          |                                                                                     |                |                |
| Ja                                   | Nein                     | Ja                       | Nein                     | Ja                       | Nein                     | Ja                       | Nein                                                                         | Ja                       | Nein                     | Ja                       | Nein                     |                                                                                     |                |                |
| <b>Kontrolle durch Schichtleiter</b> |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                                                                              |                          |                          |                          |                          | <b>Beschreibung</b>                                                                 | <b>für wen</b> | <b>für wen</b> |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Spülmaschine & Lüftung eingeschalten                                                | Früh           |                |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Handtücher, gewaschen und trocken in Wäschetonne oben                               | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Handwaschbecken, Seife, Papier, Desinfektionsmittel                                 | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Temperaturliste ausfüllen                                                           | Früh           |                |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Frittierfett HACCP-Liste ausführen                                                  | Früh           |                |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Fritteuse reinigen und Fett durch Sieb, Altfett entsorgen                           |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | MDH in allen Bereichen kontrollieren                                                | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Brezelvitrine und Germknödelvitrine kontrollieren                                   | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Suppenausgabe und Bain-maire säubern                                                | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Bain-marie's & Vitrinen auf Wasserstand kontrollieren                               | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Besteck mice en place beachten                                                      | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Warenanlieferung beachten und ggf. verräumen                                        | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Müllensorgung, auf Trennung und Verwertung achten                                   | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Küchenzwischenreinigung Mittag - Abend                                              | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Kontrolle der Kühlhäuser auf Kisten, Sauberkeit, Ware                               | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Stundenzettel, Bruchliste, Produktionsliste ausfüllen                               | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Küchenmaschinen kontrollieren, Sauberkeit und Funktion                              | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Kühlhäuser der Küche ausfegen und Naß wischen                                       |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Offene Lebensmittel abdecken und sofort verräumen                                   | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Brezelvitrine um 9:00 Uhr bestücken, Germknödel um 10:30 Uhr                        | Früh           |                |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Fritteuse / Pizaofen um 10:30 Uhr einschalten                                       | Früh           |                |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Küchenblock warme & kalte Seite komplett reinigen                                   | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Arbeitsflächen warme & kalte Seite komplett reinigen                                | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Alle Öfen reinigen und auf Funktionstüchtigkeit achten                              |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Firma SCC Kippbratpfanne innen, aussen und hinter dem Gerät nach Gebrauch reinigen  | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Bankettwagen, Gestelle und Fettwannen reinigen, nach Gebrauch, min. am Abend        | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Küchenpaß und Hängegestell reinigen                                                 | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Radi-hobel und Waagen reinigen, desinfizieren                                       |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Saladetten reinigen, alles abdecken                                                 |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Alle Dichtungen der Kühlschubladen nachwischen, insbesondere in den Ecken der Türen | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Handwaschbecken auf Sauberkeit und Funktionstüchtigkeit achten                      | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Poliermaschine auf Sauberkeit und Funktion prüfen und reinigen                      |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Produktionsliste schreiben und beachten                                             | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Tiefkühler, Kisten und Ware kontrollieren, ggf. zusammen stellen                    | Früh           | Spät           |

# HACCP Reinigungskontroll Blatt

| MO                                   | DI                       | MI                       | DO                       | FR                       | SA                       | SO                       |                                                                              |                          |                          |                          |                          |                                                                                     |                |                |
|--------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| Check                                | Check                    | Check                    | Check                    | Check                    | Check                    | Check                    | <b>Hinweis: Reinigungs- und Desinfektionsmittel nach VORGABEN verwenden!</b> |                          |                          |                          |                          |                                                                                     |                |                |
| Ja                                   | Nein                     | Ja                       | Nein                     | Ja                       | Nein                     | Ja                       | Nein                                                                         | Ja                       | Nein                     | Ja                       | Nein                     |                                                                                     |                |                |
| <b>Kontrolle durch Schichtleiter</b> |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                                                                              |                          |                          |                          |                          | <b>Beschreibung</b>                                                                 | <b>für wen</b> | <b>für wen</b> |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Spülmaschine & Lüftung eingeschalten                                                | Früh           |                |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Handtücher, gewaschen und trocken in Wäschetonne oben                               | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Handwaschbecken, Seife, Papier, Desinfektionsmittel                                 | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Temperaturliste ausfüllen                                                           | Früh           |                |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Frittierfett HACCP-Liste ausführen                                                  | Früh           |                |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Fritteuse reinigen und Fett durch Sieb, Altfett entsorgen                           |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | MDH in allen Bereichen kontrollieren                                                | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Brezelvitrine und Germknödelvitrine kontrollieren                                   | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Suppenausgabe und Bain-maire säubern                                                | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Bain-marie's & Vitrinen auf Wasserstand kontrollieren                               | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Besteck mice en place beachten                                                      | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Warenanlieferung beachten und ggf. verräumen                                        | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Müllensorgung, auf Trennung und Verwertung achten                                   | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Küchenzwischen Reinigung Mittag - Abend                                             | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Kontrolle der Kühlhäuser auf Kisten, Sauberkeit, Ware                               | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Stundenzettel, Bruchliste, Produktionsliste ausfüllen                               | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Küchenmaschinen kontrollieren, Sauberkeit und Funktion                              | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Kühlhäuser der Küche austreten und Naß wischen                                      |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Offene Lebensmittel abdecken und sofort verräumen                                   | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Brezelvitrine um 9:00 Uhr bestücken, Germknödel um 10:30 Uhr                        | Früh           |                |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Fritteuse / Pizzaofen um 10:30 Uhr einschalten                                      | Früh           |                |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Küchenblock warme & kalte Seite komplett reinigen                                   | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Arbeitsflächen warme & kalte Seite komplett reinigen                                | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Alle Öfen reinigen und auf Funktionstüchtigkeit achten                              |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Firma SCC Kippbratpfanne innen, aussen und hinter dem Gerät nach Gebrauch reinigen  | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Bankettwagen, Gestelle und Fettwannen reinigen, nach Gebrauch, min. am Abend        | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Küchenpaß und Hängegestell reinigen                                                 | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Radi-hobel und Waagen reinigen, desinfizieren                                       |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Saladetten reinigen, alles abdecken                                                 |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Alle Dichtungen der Kühlschubladen nachwischen, insbesondere in den Ecken der Türen | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Handwaschbecken auf Sauberkeit und Funktionstüchtigkeit achten                      | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Poliermaschine auf Sauberkeit und Funktion prüfen und reinigen                      |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Produktionsliste schreiben und beachten                                             | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Tiefkühler, Kisten und Ware kontrollieren, ggf. zusammen stellen                    | Früh           | Spät           |

# HACCP Reinigungskontroll Blatt

| MO                                   | DI                       | MI                       | DO                       | FR                       | SA                       | SO                       |                                                                              |                          |                          |                          |                          |                                                                                     |                |                |
|--------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| Check                                | Check                    | Check                    | Check                    | Check                    | Check                    | Check                    | <b>Hinweis: Reinigungs- und Desinfektionsmittel nach VORGABEN verwenden!</b> |                          |                          |                          |                          |                                                                                     |                |                |
| Ja                                   | Nein                     | Ja                       | Nein                     | Ja                       | Nein                     | Ja                       | Nein                                                                         | Ja                       | Nein                     | Ja                       | Nein                     |                                                                                     |                |                |
| <b>Kontrolle durch Schichtleiter</b> |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                                                                              |                          |                          |                          |                          | <b>Beschreibung</b>                                                                 | <b>für wen</b> | <b>für wen</b> |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Spülmaschine & Lüftung eingeschalten                                                | Früh           |                |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Handtücher, gewaschen und trocken in Wäschetonne oben                               | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Handwaschbecken, Seife, Papier, Desinfektionsmittel                                 | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Temperaturliste ausfüllen                                                           | Früh           |                |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Frittierfett HACCP-Liste ausführen                                                  | Früh           |                |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Fritteuse reinigen und Fett durch Sieb, Altfett entsorgen                           |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | MDH in allen Bereichen kontrollieren                                                | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Brezelvitrine und Germknödelvitrine kontrollieren                                   | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Suppenausgabe und Bain-maire säubern                                                | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Bain-marie's & Vitrinen auf Wasserstand kontrollieren                               | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Besteck mice en place beachten                                                      | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Warenanlieferung beachten und ggf. verräumen                                        | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Müllensorgung, auf Trennung und Verwertung achten                                   | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Küchenzwischenreinigung Mittag - Abend                                              | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Kontrolle der Kühlhäuser auf Kisten, Sauberkeit, Ware                               | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Stundenzettel, Bruchliste, Produktionsliste ausfüllen                               | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Küchenmaschinen kontrollieren, Sauberkeit und Funktion                              | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Kühlhäuser der Küche ausfegen und Naß wischen                                       |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Offene Lebensmittel abdecken und sofort verräumen                                   | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Brezelvitrine um 9:00 Uhr bestücken, Germknödel um 10:30 Uhr                        | Früh           |                |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Fritteuse / Pizaofen um 10:30 Uhr einschalten                                       | Früh           |                |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Küchenblock warme & kalte Seite komplett reinigen                                   | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Arbeitsflächen warme & kalte Seite komplett reinigen                                | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Alle Öfen reinigen und auf Funktionstüchtigkeit achten                              |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Firma SCC Kippbratpfanne innen, aussen und hinter dem Gerät nach Gebrauch reinigen  | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Bankettwagen, Gestelle und Fettwannen reinigen, nach Gebrauch, min. am Abend        | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Küchenpaß und Hängegestell reinigen                                                 | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Radi-hobel und Waagen reinigen, desinfizieren                                       |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Saladetten reinigen, alles abdecken                                                 |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Alle Dichtungen der Kühlschubladen nachwischen, insbesondere in den Ecken der Türen | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Handwaschbecken auf Sauberkeit und Funktionstüchtigkeit achten                      | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Poliermaschine auf Sauberkeit und Funktion prüfen und reinigen                      |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Produktionsliste schreiben und beachten                                             | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Tiefkühler, Kisten und Ware kontrollieren, ggf. zusammen stellen                    | Früh           | Spät           |

# HACCP Reinigungskontroll Blatt

| MO                                   | DI                       | MI                       | DO                       | FR                       | SA                       | SO                       |                                                                              |                          |                          |                          |                          |                                                                                     |                |                |
|--------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| Check                                | Check                    | Check                    | Check                    | Check                    | Check                    | Check                    | <b>Hinweis: Reinigungs- und Desinfektionsmittel nach VORGABEN verwenden!</b> |                          |                          |                          |                          |                                                                                     |                |                |
| Ja                                   | Nein                     | Ja                       | Nein                     | Ja                       | Nein                     | Ja                       | Nein                                                                         | Ja                       | Nein                     | Ja                       | Nein                     |                                                                                     |                |                |
| <b>Kontrolle durch Schichtleiter</b> |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                                                                              |                          |                          |                          |                          | <b>Beschreibung</b>                                                                 | <b>für wen</b> | <b>für wen</b> |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Spülmaschine & Lüftung eingeschalten                                                | Früh           |                |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Handtücher, gewaschen und trocken in Wäschetonne oben                               | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Handwaschbecken, Seife, Papier, Desinfektionsmittel                                 | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Temperaturliste ausfüllen                                                           | Früh           |                |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Frittierfett HACCP-Liste ausführen                                                  | Früh           |                |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Fritteuse reinigen und Fett durch Sieb, Altfett entsorgen                           |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | MDH in allen Bereichen kontrollieren                                                | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Brezelvitrine und Germknödelvitrine kontrollieren                                   | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Suppenausgabe und Bain-maire säubern                                                | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Bain-marie's & Vitrinen auf Wasserstand kontrollieren                               | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Besteck mice en place beachten                                                      | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Warenanlieferung beachten und ggf. verräumen                                        | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Müllensorgung, auf Trennung und Verwertung achten                                   | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Küchenzwischen Reinigung Mittag - Abend                                             | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Kontrolle der Kühlhäuser auf Kisten, Sauberkeit, Ware                               | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Stundenzettel, Bruchliste, Produktionsliste ausfüllen                               | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Küchenmaschinen kontrollieren, Sauberkeit und Funktion                              | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Kühlhäuser der Küche austreten und Naß wischen                                      |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Offene Lebensmittel abdecken und sofort verräumen                                   | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Brezelvitrine um 9:00 Uhr bestücken, Germknödel um 10:30 Uhr                        | Früh           |                |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Fritteuse / Pizzaofen um 10:30 Uhr einschalten                                      | Früh           |                |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Küchenblock warme & kalte Seite komplett reinigen                                   | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Arbeitsflächen warme & kalte Seite komplett reinigen                                | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Alle Öfen reinigen und auf Funktionstüchtigkeit achten                              |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Firma SCC Kippbratpfanne innen, aussen und hinter dem Gerät nach Gebrauch reinigen  | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Bankettwagen, Gestelle und Fettwannen reinigen, nach Gebrauch, min. am Abend        | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Küchenpaß und Hängegestell reinigen                                                 | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Radi-hobel und Waagen reinigen, desinfizieren                                       |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Saladetten reinigen, alles abdecken                                                 |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Alle Dichtungen der Kühltürblenden nachwischen, insbesondere in den Ecken der Türen | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Handwaschbecken auf Sauberkeit und Funktionstüchtigkeit achten                      | Mittag         | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Poliermaschine auf Sauberkeit und Funktion prüfen und reinigen                      |                | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Produktionsliste schreiben und beachten                                             | Früh           | Spät           |
| <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Tiefkühler, Kisten und Ware kontrollieren, ggf. zusammen stellen                    | Früh           | Spät           |

| LIEFERANT        | < °C    | Liefer-<br>datum | Lieferung<br>vollständig?           |                          | Temperatur<br>Kontrolle  | MHD -<br>Kontrolle       | Ware<br>beschädigt,<br>verschim-<br>melt, ver-<br>schmutzt,<br>... | Kühlkette<br>OK ?                   |                                     | sonstige Bemerkungen<br>was fehlt, was zurück, was nicht in Ordnung.<br><small>Ggfs. gesondertes Blatt benutzen</small> |                           |                                   |                        | Ware<br>entgegengenommen von<br><br>Unterschrift<br>Kontrollierender |
|------------------|---------|------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------|
|                  |         |                  | Ja                                  | Nein                     |                          |                          |                                                                    | ja                                  | nein                                | vernichtet                                                                                                              | an<br>Lieferant<br>zurück | verarbei-<br>tet nach<br>erhitzen | welche<br>Ware fehlt ? |                                                                      |
| BEISPIEL         | 18 °C   |                  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                                                                                                         | Käse                      |                                   | Butter                 |                                                                      |
| POINT OF<br>FOOD | 18 °C   |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        | Hein Fritze                                                          |
| EDNA             | - 18 °C |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        |                                                                      |
|                  |         |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        |                                                                      |
|                  |         |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        |                                                                      |
|                  |         |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        |                                                                      |
|                  |         |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        |                                                                      |
|                  |         |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        |                                                                      |

## Wareneingang / Temperaturkontrolle Blatt 1, KÜCHE

Dieses Blatt für Lieferanten mit 1 x wöchentlicher Anlieferung

## Wareneingang / Temperaturkontrolle Blatt 2, KÜCHE

|              |  | Frischfleisch |          |         | Frischgeflügel                      |                                     |                                     | TK-Waren                            |                                     |                                     | Wareneingang / Temperaturkontrolle Blatt 2, KÜCHE |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                                                                                          |                          |                           |                                                            |             |             |             |  |  |
|--------------|--|---------------|----------|---------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------|-------------|-------------|-------------|--|--|
|              |  | max +7° C     |          |         | max +4° C                           |                                     |                                     | max -18° C                          |                                     |                                     |                                                   |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                                                                                          |                          |                           |                                                            |             |             |             |  |  |
|              |  | Lieferdatum   |          |         | Lieferung vollständig?              |                                     |                                     | Temp.-Kontrolle                     |                                     |                                     | MHD-Kontrolle                                     |                                     |                                     | Kühlkette OK ?                      |                                     |                                     | sonstige Bemerkungen<br>was fehlt, was zurück, was nicht in Ordnung.<br>Ggfs. gesondertes Blatt benutzen |                          |                           | Ware entgegengenommen von<br>Unterschrift Kontrollierender |             |             |             |  |  |
| LIEFERANT    |  | Datum 1       | Datum 2  | Datum 3 | Datum 1                             | Datum 2                             | Datum 3                             | Datum 1                             | Datum 2                             | Datum 3                             | Datum 1                                           | Datum 2                             | Datum 3                             | Datum 1                             | Datum 2                             | Datum 3                             | vernichtet                                                                                               | an Lieferant zurück      | verarbeitet nach erhitzen | welche Ware fehlt ?                                        | Datum 1     | Datum 2     | Datum 3     |  |  |
| BEISPIEL     |  | 31.03.08      | 02.04.08 |         | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>               | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                                                 | <input type="checkbox"/> | Käse                      | Butter                                                     |             |             |             |  |  |
|              |  | 5°C           | 4,5°C    |         |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                                   |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                                                                                          |                          |                           |                                                            | Hein Fritze | Hein Fritze | Hein Fritze |  |  |
| EDEKA        |  | 4 ° C         |          |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                          | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                                                                 |                          |                           |                                                            |             |             |             |  |  |
| EDEKA TK     |  | - 18 ° C      |          |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                          | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                                                                 |                          |                           |                                                            |             |             |             |  |  |
| VIERLANDE    |  | 4 ° C         |          |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                          | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                                                                 |                          |                           |                                                            |             |             |             |  |  |
| VIERLANDE TK |  | - 18 ° C      |          |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                          | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                                                                 |                          |                           |                                                            |             |             |             |  |  |
| SCHÖLLER TK  |  | - 18 ° C      |          |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                          | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                                                                 |                          |                           |                                                            |             |             |             |  |  |
| GEMÜSE       |  | 8 ° C         |          |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                          | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                                                                 |                          |                           |                                                            |             |             |             |  |  |

## Wareneingang / Temperaturkontrolle Blatt 2, KÜCHE

Dieses Blatt für Lieferanten mit mehr als 1 x wöchentlicher Anlieferung

| LIEFERANT        | < °C    | Liefer-<br>datum | Lieferung<br>vollständig?           |                          | Temperatur<br>Kontrolle  | MHD -<br>Kontrolle       | Ware<br>beschädigt,<br>verschim-<br>melt, ver-<br>schmutzt,<br>... | Kühlkette<br>OK ?                   |                                     | sonstige Bemerkungen<br>was fehlt, was zurück, was nicht in Ordnung.<br><small>Ggfs. gesondertes Blatt benutzen</small> |                           |                                   |                        | Ware<br>entgegengenommen von<br><br>Unterschrift<br>Kontrollierender |
|------------------|---------|------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------|
|                  |         |                  | Ja                                  | Nein                     |                          |                          |                                                                    | ja                                  | nein                                | vernichtet                                                                                                              | an<br>Lieferant<br>zurück | verarbei-<br>tet nach<br>erhitzen | welche<br>Ware fehlt ? |                                                                      |
| BEISPIEL         | 18 °C   |                  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                                                                                                         | Käse                      |                                   | Butter                 |                                                                      |
| POINT OF<br>FOOD | 18 °C   |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        | Hein Fritze                                                          |
| EDNA             | - 18 °C |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        |                                                                      |
|                  |         |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        |                                                                      |
|                  |         |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        |                                                                      |
|                  |         |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        |                                                                      |
|                  |         |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        |                                                                      |
|                  |         |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        |                                                                      |

## Wareneingang / Temperaturkontrolle Blatt 1, KÜCHE

Dieses Blatt für Lieferanten mit 1 x wöchentlicher Anlieferung

## Wareneingang / Temperaturkontrolle Blatt 2, KÜCHE

|              |         | Lieferdatum |         |         | Lieferung<br>vollständig?           |                                     |                                     | Temp.-<br>Kontrolle                 |                                     |                                     | MHD-<br>Kontrolle                   |                                     |                                     | Kühlkette<br>OK ?                   |                                     |                                     | sonstige Bemerkungen<br>was fehlt, was zurück, was nicht in Ordnung.<br><small>Ggfs. gesondertes Blatt benutzen</small> |                        |                                 |                        |             | Ware<br>entgegengenommen von<br>Unterschrift Kontrollierender |             |  |
|--------------|---------|-------------|---------|---------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------|------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------|-------------|--|
| LIEFERANT    |         | Datum 1     | Datum 2 | Datum 3 | Datum 1                             | Datum 2                             | Datum 3                             | Datum 1                             | Datum 2                             | Datum 3                             | Datum 1                             | Datum 2                             | Datum 3                             | Datum 1                             | Datum 2                             | Datum 3                             | vernichtet                                                                                                              | an Lieferant<br>zurück | verarbeitet<br>nach<br>erhitzen | welche<br>Ware fehlt ? | Datum 1     | Datum 2                                                       | Datum 3     |  |
| BEISPIEL     | 1.03.00 | 02.04.00    |         |         | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                                                                | Käse                   |                                 | Butter                 |             |                                                               |             |  |
|              | 5°C     | 4,5°C       |         |         |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                                                                                                         |                        |                                 |                        | Hein Fritze | Hein Fritze                                                   | Hein Fritze |  |
| EDEKA        | 4 °C    |             |         |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                                                                                |                        |                                 |                        |             |                                                               |             |  |
| EDEKA TK     | - 18 °C |             |         |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                                                                                |                        |                                 |                        |             |                                                               |             |  |
| VIERLANDE    | 4 °C    |             |         |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                                                                                |                        |                                 |                        |             |                                                               |             |  |
| VIERLANDE TK | - 18 °C |             |         |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                                                                                |                        |                                 |                        |             |                                                               |             |  |
| SCHÖLLER TK  | - 18 °C |             |         |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                                                                                |                        |                                 |                        |             |                                                               |             |  |
| GEMÜSE       | 8 °C    |             |         |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                                                                                |                        |                                 |                        |             |                                                               |             |  |

## Wareneingang / Temperaturkontrolle Blatt 2, KÜCHE

Dieses Blatt für Lieferanten mit mehr als 1 x wöchentlicher Anlieferung

| LIEFERANT        | < °C    | Liefer-<br>datum | Lieferung<br>vollständig?           |                          | Temperatur<br>Kontrolle  | MHD -<br>Kontrolle       | Ware<br>beschädigt,<br>verschim-<br>melt, ver-<br>schmutzt,<br>... | Kühlkette<br>OK ?                   |                                     | sonstige Bemerkungen<br>was fehlt, was zurück, was nicht in Ordnung.<br><small>Ggfs. gesondertes Blatt benutzen</small> |                           |                                   |                        | Ware<br>entgegengenommen von<br><br>Unterschrift<br>Kontrollierender |
|------------------|---------|------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------|
|                  |         |                  | Ja                                  | Nein                     |                          |                          |                                                                    | ja                                  | nein                                | vernichtet                                                                                                              | an<br>Lieferant<br>zurück | verarbei-<br>tet nach<br>erhitzen | welche<br>Ware fehlt ? |                                                                      |
| BEISPIEL         | 18 °C   |                  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                                                                                                         | Käse                      |                                   | Butter                 | Hein Fritze                                                          |
| POINT OF<br>FOOD | 18 °C   |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        |                                                                      |
| EDNA             | - 18 °C |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        |                                                                      |
|                  |         |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        |                                                                      |
|                  |         |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        |                                                                      |
|                  |         |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        |                                                                      |
|                  |         |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        |                                                                      |
|                  |         |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        |                                                                      |

## Wareneingang / Temperaturkontrolle Blatt 1, KÜCHE

Dieses Blatt für Lieferanten mit 1 x wöchentlicher Anlieferung

|                    |                      |               |
|--------------------|----------------------|---------------|
| Frisch-<br>fleisch | Frischge-<br>pflügel | TK-Waren      |
| max<br>+7° C       | max<br>+4° C         | max<br>-18° C |

## Wareneingang / Temperaturkontrolle Blatt 2, KÜCHE

| LIEFERANT    |          | Lieferdatum |          |         | Lieferung<br>vollständig?           |                                     |                                     | Temp.-<br>Kontrolle                 |                                     |                                     | MHD-<br>Kontrolle                   |                                     |                                     | Kühlkette<br>OK ?                   |                                     |                                     | sonstige Bemerkungen<br>was fehlt, was zurück, was nicht in Ordnung.<br><small>Ggfs. gesondertes Blatt benutzen</small> |                          |                                   |                        |             | Ware<br>entgegengenommen von<br>Unterschrift Kontrollierender |             |  |
|--------------|----------|-------------|----------|---------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------|-------------|--|
|              |          | Datum 1     | Datum 2  | Datum 3 | Datum 1                             | Datum 2                             | Datum 3                             | Datum 1                             | Datum 2                             | Datum 3                             | Datum 1                             | Datum 2                             | Datum 3                             | Datum 1                             | Datum 2                             | Datum 3                             | vernichtet                                                                                                              | an Lieferant<br>zurück   | verarbeit-<br>et nach<br>erhitzen | welche<br>Ware fehlt ? | Datum 1     | Datum 2                                                       | Datum 3     |  |
|              |          | ja          | nein     | ja      | nein                                | ja                                  | nein                                | ja                                  | nein                                | ja                                  | nein                                | ja                                  | nein                                | ja                                  | nein                                | ja                                  | nein                                                                                                                    | ja                       | nein                              | ja                     | nein        | ja                                                            | nein        |  |
| BEISPIEL     | 1.03.08  | 01.03.08    | 02.03.08 |         | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                                                                | <input type="checkbox"/> | Käse                              |                        | Butter      |                                                               |             |  |
|              |          | 5°C         | 4,5°C    |         |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                                                                                                         |                          |                                   |                        | Hein Fritze | Hein Fritze                                                   | Hein Fritze |  |
| EDEKA        | 4 ° C    |             |          |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                                                                                |                          |                                   |                        |             |                                                               |             |  |
| EDEKA TK     | - 18 ° C |             |          |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                                                                                |                          |                                   |                        |             |                                                               |             |  |
| VIERLANDE    | 4 ° C    |             |          |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                                                                                |                          |                                   |                        |             |                                                               |             |  |
| VIERLANDE TK | - 18 ° C |             |          |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                                                                                |                          |                                   |                        |             |                                                               |             |  |
| SCHÖLLER TK  | - 18 ° C |             |          |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                                                                                |                          |                                   |                        |             |                                                               |             |  |
| GEMÜSE       | 8 ° C    |             |          |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                                                                                |                          |                                   |                        |             |                                                               |             |  |

## Wareneingang / Temperaturkontrolle Blatt 2, KÜCHE

Dieses Blatt für Lieferanten mit mehr als 1 x wöchentlicher Anlieferung

| LIEFERANT        | < °C    | Liefer-<br>datum | Lieferung<br>vollständig?           |                          | Temperatur<br>Kontrolle  | MHD -<br>Kontrolle       | Ware<br>beschädigt,<br>verschim-<br>melt, ver-<br>schmutzt,<br>... | Kühlkette<br>OK ?                   |                                     | sonstige Bemerkungen<br>was fehlt, was zurück, was nicht in Ordnung.<br><small>Ggfs. gesondertes Blatt benutzen</small> |                           |                                  |                        | Ware<br>entgegengenommen von<br><br>Unterschrift<br>Kontrollierender |
|------------------|---------|------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------|
|                  |         |                  | Ja                                  | Nein                     |                          |                          |                                                                    | ja                                  | nein                                | vernichtet                                                                                                              | an<br>Lieferant<br>zurück | verarbe-<br>tet nach<br>erhitzen | welche<br>Ware fehlt ? |                                                                      |
| BEISPIEL         | 18 °C   |                  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                                                                                                         | Käse                      |                                  | Butter                 |                                                                      |
| POINT OF<br>FOOD | 18 °C   |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                  |                        | Hein Fritze                                                          |
| EDNA             | - 18 °C |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                  |                        |                                                                      |
|                  |         |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                  |                        |                                                                      |
|                  |         |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                  |                        |                                                                      |
|                  |         |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                  |                        |                                                                      |
|                  |         |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                  |                        |                                                                      |
|                  |         |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                  |                        |                                                                      |

## Wareneingang / Temperaturkontrolle Blatt 1, KÜCHE

Dieses Blatt für Lieferanten mit 1 x wöchentlicher Anlieferung

|                    |                      |               |
|--------------------|----------------------|---------------|
| Frisch-<br>fleisch | Frischge-<br>pflügel | Tk-Waren      |
| max<br>+7° C       | max<br>+4° C         | max<br>-18° C |

## Wareneingang / Temperaturkontrolle Blatt 2, KÜCHE

|              |          | Lieferdatum |          |         | Lieferung<br>vollständig?           |                                     |                          | Temp.-<br>Kontrolle                 |                                     |                          | MHD-<br>Kontrolle        |                          |                          | Kühlkette<br>OK ?        |                          |                          | sonstige Bemerkungen<br>was fehlt, was zurück, was nicht in Ordnung.<br><small>Ggfs. gesondertes Blatt benutzen</small> |                        |                                 |                        |             | Ware<br>entgegengenommen von<br>Unterschrift Kontrollierender |             |  |
|--------------|----------|-------------|----------|---------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------|------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------|-------------|--|
|              |          | Datum 1     | Datum 2  | Datum 3 | Datum 1                             | Datum 2                             | Datum 3                  | Datum 1                             | Datum 2                             | Datum 3                  | Datum 1                  | Datum 2                  | Datum 3                  | Datum 1                  | Datum 2                  | Datum 3                  | vernichtet                                                                                                              | an Lieferant<br>zurück | verarbeitet<br>nach<br>erhitzen | welche<br>Ware fehlt ? | Datum 1     | Datum 2                                                       | Datum 3     |  |
| LIEFERANT    |          |             |          |         |                                     |                                     |                          |                                     |                                     |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                                                                                                                         |                        |                                 |                        |             |                                                               |             |  |
| BEISPIEL     |          | 31.03.08    | 02.04.08 |         | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                                                                | Käse                   |                                 | Butter                 |             |                                                               |             |  |
|              |          | 5°C         | 4,5°C    |         |                                     |                                     |                          |                                     |                                     |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                                                                                                                         |                        |                                 |                        | Hein Fritze | Hein Fritze                                                   | Hein Fritze |  |
| EDEKA        | 4 ° C    |             |          |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                                                                |                        |                                 |                        |             |                                                               |             |  |
| EDEKA TK     | - 18 ° C |             |          |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                                                                |                        |                                 |                        |             |                                                               |             |  |
| VIERLANDE    | 4 ° C    |             |          |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                                                                |                        |                                 |                        |             |                                                               |             |  |
| VIERLANDE TK | - 18 ° C |             |          |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                                                                |                        |                                 |                        |             |                                                               |             |  |
| SCHÖLLER TK  | - 18 ° C |             |          |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                                                                |                        |                                 |                        |             |                                                               |             |  |
| GEMÜSE       | 8 ° C    |             |          |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                                                                |                        |                                 |                        |             |                                                               |             |  |

## Wareneingang / Temperaturkontrolle Blatt 2, KÜCHE

Dieses Blatt für Lieferanten mit mehr als 1 x wöchentlicher Anlieferung

| LIEFERANT        | < °C    | Liefer-<br>datum | Lieferung<br>vollständig?           |                          | Temperatur<br>Kontrolle  | MHD -<br>Kontrolle       | Ware<br>beschädigt,<br>verschim-<br>melt, ver-<br>schmutzt,<br>... | Kühlkette<br>OK ?                   |                                     | sonstige Bemerkungen<br>was fehlt, was zurück, was nicht in Ordnung.<br><small>Ggfs. gesondertes Blatt benutzen</small> |                           |                                   |                        | Ware<br>entgegengenommen von<br><br>Unterschrift<br>Kontrollierender |
|------------------|---------|------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------|
|                  |         |                  | Ja                                  | Nein                     |                          |                          |                                                                    | ja                                  | nein                                | vernichtet                                                                                                              | an<br>Lieferant<br>zurück | verarbei-<br>tet nach<br>erhitzen | welche<br>Ware fehlt ? |                                                                      |
| BEISPIEL         | 18 °C   |                  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                                                                                                         | Käse                      |                                   | Butter                 | Hein Fritze                                                          |
| POINT OF<br>FOOD | 18 °C   |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        |                                                                      |
| EDNA             | - 18 °C |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        |                                                                      |
|                  |         |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        |                                                                      |
|                  |         |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        |                                                                      |
|                  |         |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        |                                                                      |
|                  |         |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        |                                                                      |
|                  |         |                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                           | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |                                                                                                                         |                           |                                   |                        |                                                                      |

## Wareneingang / Temperaturkontrolle Blatt 1, KÜCHE

Dieses Blatt für Lieferanten mit 1 x wöchentlicher Anlieferung

|                    |                      |               |
|--------------------|----------------------|---------------|
| Frisch-<br>fleisch | Frischge-<br>pflügel | Tk-Waren      |
| max<br>+7° C       | max<br>+4° C         | max<br>-18° C |

## Wareneingang / Temperaturkontrolle Blatt 2, KÜCHE

| LIEFERANT    |          | Lieferdatum |         |         | Lieferung<br>vollständig?           |                                     |                                     | Temp.-<br>Kontrolle                 |                                     |                                     | MHD-<br>Kontrolle                   |                                     |                                     | Kühlkette<br>OK ?                   |                                     |                                     | sonstige Bemerkungen<br>was fehlt, was zurück, was nicht in Ordnung.<br><small>Ggfs. gesondertes Blatt benutzen</small> |                        |                                   |                        |             | Ware<br>entgegengenommen von<br>Unterschrift Kontrollierender |             |  |
|--------------|----------|-------------|---------|---------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------|------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------|-------------|--|
|              |          | Datum 1     | Datum 2 | Datum 3 | Datum 1                             | Datum 2                             | Datum 3                             | Datum 1                             | Datum 2                             | Datum 3                             | Datum 1                             | Datum 2                             | Datum 3                             | Datum 1                             | Datum 2                             | Datum 3                             | vernichtet                                                                                                              | an Lieferant<br>zurück | verarbeit-<br>et nach<br>erhitzen | welche<br>Ware fehlt ? | Datum 1     | Datum 2                                                       | Datum 3     |  |
|              |          | ja          | nein    | ja      | nein                                | ja                                  | nein                                | ja                                  | nein                                | ja                                  | ja                                  | nein                                | ja                                  | nein                                | ja                                  | nein                                |                                                                                                                         |                        |                                   |                        |             |                                                               |             |  |
| BEISPIEL     | 1.03.08  | 02.04.08    |         |         | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                                                                | Käse                   |                                   | Butter                 |             |                                                               |             |  |
|              | 5°C      | 4,5°C       |         |         |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                                                                                                         |                        |                                   |                        | Hein Fritze | Hein Fritze                                                   | Hein Fritze |  |
| EDEKA        | 4 ° C    |             |         |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                                                                                |                        |                                   |                        |             |                                                               |             |  |
| EDEKA TK     | - 18 ° C |             |         |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                                                                                |                        |                                   |                        |             |                                                               |             |  |
| VIERLANDE    | 4 ° C    |             |         |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                                                                                |                        |                                   |                        |             |                                                               |             |  |
| VIERLANDE TK | - 18 ° C |             |         |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                                                                                |                        |                                   |                        |             |                                                               |             |  |
| SCHÖLLER TK  | - 18 ° C |             |         |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                                                                                |                        |                                   |                        |             |                                                               |             |  |
| GEMÜSE       | 8 ° C    |             |         |         | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                                                                                |                        |                                   |                        |             |                                                               |             |  |

## Wareneingang / Temperaturkontrolle Blatt 2, KÜCHE

Dieses Blatt für Lieferanten mit mehr als 1 x wöchentlicher Anlieferung

# Kontrollblatt „KALTE GERICHTE“

☐ Frühstücksbuffet ☐ Brunchbuffet • Für KW: ..... Datum: .....

## TEMPERATUR und LIFETIME

|                          | Ausgabe-Zeit | Temperatur | Lifetime gekühlt |
|--------------------------|--------------|------------|------------------|
| Lachsplatte              |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Schinken-Meloneplatte    |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Käseplatte               |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Tomate-Mozzarella Platte |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Bratenplatte             |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Remulade & Mayonaisen    |              | <4° C      | 1,0 Std.         |
| Aufschnittplatte         |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Rustikale Platte         |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Geflügelplatte           |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Matjesplatte             |              | <4° C      | 1,0 Std.         |
| Sülze, Rot & Leberwurst  |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Desserts bei Ausgabe     |              | <4° C      | 1,5 Std.         |

### PLATTE 1

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 3

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 5

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

## BEISPIEL

#### Inhalt/Produkt

#### Lachsplatte

Ausgabe

09:00 Uhr

11:45 Uhr

Kontrolle

10:00 Uhr

11:15 Uhr

14:00 Uhr

Austausch

Austausch

Entsorgt

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

10:00 Uhr

11:45 Uhr/  
/Fritze

14:00 Uhr/  
Hans

### PLATTE 2

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 4

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 6

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 8

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

## KERNTemperaturANGABEN

|                                   | mind.     | Kontrolle<br>am Buffet | Lifetime<br>ab Ausgabe |
|-----------------------------------|-----------|------------------------|------------------------|
| Fleisch, Braten                   | 75° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Hackfleischgerichte               | 78° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Fischgerichte                     | 75° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Geflügelfleischgerichte           | 75° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Kartoffelgerichte & Zubereitungen | 73° -75 C | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Nudelgerichte                     | 73° -75 C | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| .....                             | < 4°C     | Sdt.                   | 1 Std, wenn KT Ok      |
| .....                             | < 4°C     | Sdt.                   | 1 Std, wenn KT Ok      |
| .....                             | 4°C       | Sdt.                   | 1 Std, wenn KT Ok      |

## CHAVING DISH NR. 1

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 3

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 5

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## SUPPEN CHAVING DISH

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## BEISPIEL

|                                           |                             |                |
|-------------------------------------------|-----------------------------|----------------|
| Inhalt/Produkt                            | Schweinebraten in Rahmsauce |                |
| gemessene Kerntemperatur                  | 69° C                       | 76° C          |
| Maßnahme bei unter 75° C                  | nachgegart<br>bis 76° C     | Ok,<br>Ausgabe |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name | 9:45/Fritze                 | 9:55/Fritze    |

## CHAVING DISH NR. 2

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 4

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 6

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## WÜRSTEL CHAVING DISH NR. 1

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

# Kontrollblatt „KALTE GERICHTE“

☐ Frühstücksbuffet ☐ Brunchbuffet • Für KW: ..... Datum: .....

## TEMPERATUR und LIFETIME

|                          | Ausgabe-Zeit | Temperatur | Lifetime gekühlt |
|--------------------------|--------------|------------|------------------|
| Lachsplatte              |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Schinken-Meloneplatte    |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Käseplatte               |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Tomate-Mozzarella Platte |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Bratenplatte             |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Remulade & Mayonaisen    |              | <4° C      | 1,0 Std.         |
| Aufschnittplatte         |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Rustikale Platte         |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Geflügelplatte           |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Matjesplatte             |              | <4° C      | 1,0 Std.         |
| Sülze, Rot & Leberwurst  |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Desserts bei Ausgabe     |              | <4° C      | 1,5 Std.         |

### PLATTE 1

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 3

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 5

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

## BEISPIEL

#### Inhalt/Produkt

#### Lachsplatte

Ausgabe

09:00 Uhr

11:45 Uhr

Kontrolle

10:00 Uhr

11:15 Uhr

14:00 Uhr

Austausch

Austausch

Entsorgt

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

10:00 Uhr

11:45 Uhr/

14:00 Uhr/

/Fritze

Fritze

Hans

### PLATTE 2

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 4

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 6

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 8

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

# Kontrollblatt „WARME GERICHTE“

☐ Frühstücksbuffet ☐ Brunchbuffet • Für KW: ..... Datum: .....

## KERNTemperaturANGABEN

|                                   | mind.     | Kontrolle<br>am Buffet | Lifetime<br>ab Ausgabe |
|-----------------------------------|-----------|------------------------|------------------------|
| Fleisch, Braten                   | 75° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Hackfleischgerichte               | 78° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Fischgerichte                     | 75° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Geflügelfleischgerichte           | 75° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Kartoffelgerichte & Zubereitungen | 73° -75 C | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Nudelgerichte                     | 73° -75 C | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| .....                             | < 4°C     | Sdt.                   | 1 Std, wenn KT Ok      |
| .....                             | < 4°C     | Sdt.                   | 1 Std, wenn KT Ok      |
| .....                             | 4°C       | Sdt.                   | 1 Std, wenn KT Ok      |

## CHAVING DISH NR. 1

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 3

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 5

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## SUPPEN CHAVING DISH

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## BEISPIEL

|                                           |                             |                |
|-------------------------------------------|-----------------------------|----------------|
| Inhalt/Produkt                            | Schweinebraten in Rahmsauce |                |
| gemessene Kerntemperatur                  | 69° C                       | 76° C          |
| Maßnahme bei unter 75° C                  | nachgegart<br>bis 76° C     | Ok,<br>Ausgabe |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name | 9:45/Fritze                 | 9:55/Fritze    |

## CHAVING DISH NR. 2

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 4

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 6

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## WÜRSTEL CHAVING DISH NR. 1

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

# Kontrollblatt „KALTE GERICHTE“

☐ Frühstücksbuffet ☐ Brunchbuffet • Für KW: ..... Datum: .....

## TEMPERATUR und LIFETIME

|                          | Ausgabe-Zeit | Temperatur | Lifetime gekühlt |
|--------------------------|--------------|------------|------------------|
| Lachsplatte              |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Schinken-Meloneplatte    |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Käseplatte               |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Tomate-Mozzarella Platte |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Bratenplatte             |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Remulade & Mayonaisen    |              | <4° C      | 1,0 Std.         |
| Aufschnittplatte         |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Rustikale Platte         |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Geflügelplatte           |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Matjesplatte             |              | <4° C      | 1,0 Std.         |
| Sülze, Rot & Leberwurst  |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Desserts bei Ausgabe     |              | <4° C      | 1,5 Std.         |

### PLATTE 1

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 3

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 5

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

## BEISPIEL

| Inhalt/Produkt                            | Lachsplatte          |                      |                    |
|-------------------------------------------|----------------------|----------------------|--------------------|
| Ausgabe                                   | 09:00 Uhr            | 11:45 Uhr            |                    |
| Kontrolle                                 | 10:00 Uhr            | 11:15 Uhr            | 14:00 Uhr          |
|                                           | Austausch            | Austausch            | Entsorgt           |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name | 10:00 Uhr<br>/Fritze | 11:45 Uhr/<br>Fritze | 14:00 Uhr/<br>Hans |

### PLATTE 2

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 4

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 6

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 8

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

# Kontrollblatt „WARME GERICHTE“

☐ Frühstücksbuffet ☐ Brunchbuffet • Für KW: ..... Datum: .....

## KERNTemperaturANGABEN

|                                   | mind.     | Kontrolle<br>am Buffet | Lifetime<br>ab Ausgabe |
|-----------------------------------|-----------|------------------------|------------------------|
| Fleisch, Braten                   | 75° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Hackfleischgerichte               | 78° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Fischgerichte                     | 75° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Geflügelfleischgerichte           | 75° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Kartoffelgerichte & Zubereitungen | 73° -75 C | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Nudelgerichte                     | 73° -75 C | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| .....                             | < 4°C     | Sdt.                   | 1 Std, wenn KT Ok      |
| .....                             | < 4°C     | Sdt.                   | 1 Std, wenn KT Ok      |
| .....                             | 4°C       | Sdt.                   | 1 Std, wenn KT Ok      |

## CHAVING DISH NR. 1

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 3

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 5

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## SUPPEN CHAVING DISH

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## BEISPIEL

|                                           |                             |                |
|-------------------------------------------|-----------------------------|----------------|
| Inhalt/Produkt                            | Schweinebraten in Rahmsauce |                |
| gemessene Kerntemperatur                  | 69° C                       | 76° C          |
| Maßnahme bei unter 75° C                  | nachgegart<br>bis 76° C     | Ok,<br>Ausgabe |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name | 9:45/Fritze                 | 9:55/Fritze    |

## CHAVING DISH NR. 2

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 4

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 6

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## WÜRSTEL CHAVING DISH NR. 1

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

# Kontrollblatt „KALTE GERICHTE“

☐ Frühstücksbuffet ☐ Brunchbuffet • Für KW: ..... Datum: .....

## TEMPERATUR und LIFETIME

|                          | Ausgabe-Zeit | Temperatur | Lifetime gekühlt |
|--------------------------|--------------|------------|------------------|
| Lachsplatte              |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Schinken-Meloneplatte    |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Käseplatte               |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Tomate-Mozzarella Platte |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Bratenplatte             |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Remulade & Mayonaisen    |              | <4° C      | 1,0 Std.         |
| Aufschnittplatte         |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Rustikale Platte         |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Geflügelplatte           |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Matjesplatte             |              | <4° C      | 1,0 Std.         |
| Sülze, Rot & Leberwurst  |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Desserts bei Ausgabe     |              | <4° C      | 1,5 Std.         |

### PLATTE 1

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 3

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 5

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

## BEISPIEL

| Inhalt/Produkt                            | Lachsplatte          |                      |                    |
|-------------------------------------------|----------------------|----------------------|--------------------|
| Ausgabe                                   | 09:00 Uhr            | 11:45 Uhr            |                    |
| Kontrolle                                 | 10:00 Uhr            | 11:15 Uhr            | 14:00 Uhr          |
|                                           | Austausch            | Austausch            | Entsorgt           |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name | 10:00 Uhr<br>/Fritze | 11:45 Uhr/<br>Fritze | 14:00 Uhr/<br>Hans |

### PLATTE 2

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 4

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 6

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 8

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

# Kontrollblatt „WARME GERICHTE“

☐ Frühstücksbuffet ☐ Brunchbuffet • Für KW: ..... Datum: .....

## KERNTemperaturANGABEN

|                                   | mind.     | Kontrolle<br>am Buffet | Lifetime<br>ab Ausgabe |
|-----------------------------------|-----------|------------------------|------------------------|
| Fleisch, Braten                   | 75° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Hackfleischgerichte               | 78° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Fischgerichte                     | 75° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Geflügelfleischgerichte           | 75° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Kartoffelgerichte & Zubereitungen | 73° -75 C | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Nudelgerichte                     | 73° -75 C | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| .....                             | < 4°C     | Sdt.                   | 1 Std, wenn KT Ok      |
| .....                             | < 4°C     | Sdt.                   | 1 Std, wenn KT Ok      |
| .....                             | 4°C       | Sdt.                   | 1 Std, wenn KT Ok      |

## CHAVING DISH NR. 1

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 3

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 5

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## SUPPEN CHAVING DISH

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## BEISPIEL

|                                           |                             |                |
|-------------------------------------------|-----------------------------|----------------|
| Inhalt/Produkt                            | Schweinebraten in Rahmsauce |                |
| gemessene Kerntemperatur                  | 69° C                       | 76° C          |
| Maßnahme bei unter 75° C                  | nachgegart<br>bis 76° C     | Ok,<br>Ausgabe |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name | 9:45/Fritze                 | 9:55/Fritze    |

## CHAVING DISH NR. 2

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 4

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 6

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## WÜSTEL CHAVING DISH NR. 1

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

# Kontrollblatt „KALTE GERICHTE“

☐ Frühstücksbuffet ☐ Brunchbuffet • Für KW: ..... Datum: .....

## TEMPERATUR und LIFETIME

|                          | Ausgabe-Zeit | Temperatur | Lifetime gekühlt |
|--------------------------|--------------|------------|------------------|
| Lachsplatte              |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Schinken-Meloneplatte    |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Käseplatte               |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Tomate-Mozzarella Platte |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Bratenplatte             |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Remulade & Mayonaisen    |              | <4° C      | 1,0 Std.         |
| Aufschnittplatte         |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Rustikale Platte         |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Geflügelplatte           |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Matjesplatte             |              | <4° C      | 1,0 Std.         |
| Sülze, Rot & Leberwurst  |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Desserts bei Ausgabe     |              | <4° C      | 1,5 Std.         |

### PLATTE 1

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 3

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 5

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

## BEISPIEL

#### Inhalt/Produkt

#### Lachsplatte

Ausgabe

09:00 Uhr

11:45 Uhr

Kontrolle

10:00 Uhr

11:15 Uhr

14:00 Uhr

Austausch

Austausch

Entsorgt

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

10:00 Uhr

11:45 Uhr/

14:00 Uhr/

/Fritze

Fritze

Hans

### PLATTE 2

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 4

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 6

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 8

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

# Kontrollblatt „WARME GERICHTE“

☐ Frühstücksbuffet ☐ Brunchbuffet • Für KW: ..... Datum: .....

## KERNTemperaturANGABEN

|                                   | mind.     | Kontrolle<br>am Buffet | Lifetime<br>ab Ausgabe |
|-----------------------------------|-----------|------------------------|------------------------|
| Fleisch, Braten                   | 75° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Hackfleischgerichte               | 78° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Fischgerichte                     | 75° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Geflügelfleischgerichte           | 75° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Kartoffelgerichte & Zubereitungen | 73° -75 C | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Nudelgerichte                     | 73° -75 C | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| .....                             | < 4°C     | Sdt.                   | 1 Std, wenn KT Ok      |
| .....                             | < 4°C     | Sdt.                   | 1 Std, wenn KT Ok      |
| .....                             | 4°C       | Sdt.                   | 1 Std, wenn KT Ok      |

## CHAVING DISH NR. 1

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 3

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 5

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## SUPPEN CHAVING DISH

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## BEISPIEL

|                                           |                             |                |
|-------------------------------------------|-----------------------------|----------------|
| Inhalt/Produkt                            | Schweinebraten in Rahmsauce |                |
| gemessene Kerntemperatur                  | 69° C                       | 76° C          |
| Maßnahme bei unter 75° C                  | nachgegart<br>bis 76° C     | Ok,<br>Ausgabe |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name | 9:45/Fritze                 | 9:55/Fritze    |

## CHAVING DISH NR. 2

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 4

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 6

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## WÜRSTEL CHAVING DISH NR. 1

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

# Kontrollblatt „KALTE GERICHTE“

☐ Frühstücksbuffet ☐ Brunchbuffet • Für KW: ..... Datum: .....

## TEMPERATUR und LIFETIME

|                          | Ausgabe-Zeit | Temperatur | Lifetime gekühlt |
|--------------------------|--------------|------------|------------------|
| Lachsplatte              |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Schinken-Meloneplatte    |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Käseplatte               |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Tomate-Mozzarella Platte |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Bratenplatte             |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Remulade & Mayonaisen    |              | <4° C      | 1,0 Std.         |
| Aufschnittplatte         |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Rustikale Platte         |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Geflügelplatte           |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Matjesplatte             |              | <4° C      | 1,0 Std.         |
| Sülze, Rot & Leberwurst  |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Desserts bei Ausgabe     |              | <4° C      | 1,5 Std.         |

### PLATTE 1

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 3

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 5

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

## BEISPIEL

| Inhalt/Produkt                            | Lachsplatte          |                      |                    |
|-------------------------------------------|----------------------|----------------------|--------------------|
| Ausgabe                                   | 09:00 Uhr            | 11:45 Uhr            |                    |
| Kontrolle                                 | 10:00 Uhr            | 11:15 Uhr            | 14:00 Uhr          |
|                                           | Austausch            | Austausch            | Entsorgt           |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name | 10:00 Uhr<br>/Fritze | 11:45 Uhr/<br>Fritze | 14:00 Uhr/<br>Hans |

### PLATTE 2

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 4

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 6

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 8

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

# Kontrollblatt „WARME GERICHTE“

☐ Frühstücksbuffet ☐ Brunchbuffet • Für KW: ..... Datum: .....

## KERNTemperaturANGABEN

|                                   | mind.     | Kontrolle<br>am Buffet | Lifetime<br>ab Ausgabe |
|-----------------------------------|-----------|------------------------|------------------------|
| Fleisch, Braten                   | 75° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Hackfleischgerichte               | 78° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Fischgerichte                     | 75° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Geflügelfleischgerichte           | 75° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Kartoffelgerichte & Zubereitungen | 73° -75 C | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Nudelgerichte                     | 73° -75 C | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| .....                             | < 4°C     | Sdt.                   | 1 Std, wenn KT Ok      |
| .....                             | < 4°C     | Sdt.                   | 1 Std, wenn KT Ok      |
| .....                             | 4°C       | Sdt.                   | 1 Std, wenn KT Ok      |

## CHAVING DISH NR. 1

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 3

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 5

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## SUPPEN CHAVING DISH

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## BEISPIEL

|                                           |                             |                |
|-------------------------------------------|-----------------------------|----------------|
| Inhalt/Produkt                            | Schweinebraten in Rahmsauce |                |
| gemessene Kerntemperatur                  | 69° C                       | 76° C          |
| Maßnahme bei unter 75° C                  | nachgegart<br>bis 76° C     | Ok,<br>Ausgabe |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name | 9:45/Fritze                 | 9:55/Fritze    |

## CHAVING DISH NR. 2

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 4

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 6

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## WÜRSTEL CHAVING DISH NR. 1

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

# Kontrollblatt „KALTE GERICHTE“

☐ Frühstücksbuffet ☐ Brunchbuffet • Für KW: ..... Datum: .....

## TEMPERATUR und LIFETIME

|                          | Ausgabe-Zeit | Temperatur | Lifetime gekühlt |
|--------------------------|--------------|------------|------------------|
| Lachsplatte              |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Schinken-Meloneplatte    |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Käseplatte               |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Tomate-Mozzarella Platte |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Bratenplatte             |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Remulade & Mayonaisen    |              | <4° C      | 1,0 Std.         |
| Aufschnittplatte         |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Rustikale Platte         |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Geflügelplatte           |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Matjesplatte             |              | <4° C      | 1,0 Std.         |
| Sülze, Rot & Leberwurst  |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Desserts bei Ausgabe     |              | <4° C      | 1,5 Std.         |

### PLATTE 1

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 3

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 5

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

## BEISPIEL

| Inhalt/Produkt                            | Lachsplatte          |                      |                    |
|-------------------------------------------|----------------------|----------------------|--------------------|
| Ausgabe                                   | 09:00 Uhr            | 11:45 Uhr            |                    |
| Kontrolle                                 | 10:00 Uhr            | 11:15 Uhr            | 14:00 Uhr          |
|                                           | Austausch            | Austausch            | Entsorgt           |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name | 10:00 Uhr<br>/Fritze | 11:45 Uhr/<br>Fritze | 14:00 Uhr/<br>Hans |

### PLATTE 2

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 4

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 6

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 8

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

# Kontrollblatt „WARME GERICHTE“

☐ Frühstücksbuffet ☐ Brunchbuffet • Für KW: ..... Datum: .....

## KERNTemperaturANGABEN

|                                   | mind.     | Kontrolle<br>am Buffet | Lifetime<br>ab Ausgabe |
|-----------------------------------|-----------|------------------------|------------------------|
| Fleisch, Braten                   | 75° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Hackfleischgerichte               | 78° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Fischgerichte                     | 75° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Geflügelfleischgerichte           | 75° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Kartoffelgerichte & Zubereitungen | 73° -75 C | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Nudelgerichte                     | 73° -75 C | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| .....                             | < 4°C     | Sdt.                   | 1 Std, wenn KT Ok      |
| .....                             | < 4°C     | Sdt.                   | 1 Std, wenn KT Ok      |
| .....                             | 4°C       | Sdt.                   | 1 Std, wenn KT Ok      |

## CHAVING DISH NR. 1

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 3

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 5

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## SUPPEN CHAVING DISH

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## BEISPIEL

|                                           |                             |                |
|-------------------------------------------|-----------------------------|----------------|
| Inhalt/Produkt                            | Schweinebraten in Rahmsauce |                |
| gemessene Kerntemperatur                  | 69° C                       | 76° C          |
| Maßnahme bei unter 75° C                  | nachgegart<br>bis 76° C     | Ok,<br>Ausgabe |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name | 9:45/Fritze                 | 9:55/Fritze    |

## CHAVING DISH NR. 2

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 4

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 6

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## WÜRSTEL CHAVING DISH NR. 1

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

# Kontrollblatt „KALTE GERICHTE“

☐ Frühstücksbuffet ☐ Brunchbuffet • Für KW: ..... Datum: .....

## TEMPERATUR und LIFETIME

|                          | Ausgabe-Zeit | Temperatur | Lifetime gekühlt |
|--------------------------|--------------|------------|------------------|
| Lachsplatte              |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Schinken-Meloneplatte    |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Käseplatte               |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Tomate-Mozzarella Platte |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Bratenplatte             |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Remulade & Mayonaisen    |              | <4° C      | 1,0 Std.         |
| Aufschnittplatte         |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Rustikale Platte         |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Geflügelplatte           |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Matjesplatte             |              | <4° C      | 1,0 Std.         |
| Sülze, Rot & Leberwurst  |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Desserts bei Ausgabe     |              | <4° C      | 1,5 Std.         |

### PLATTE 1

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 3

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 5

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

## BEISPIEL

| Inhalt/Produkt                            | Lachsplatte          |                      |                    |
|-------------------------------------------|----------------------|----------------------|--------------------|
| Ausgabe                                   | 09:00 Uhr            | 11:45 Uhr            |                    |
| Kontrolle                                 | 10:00 Uhr            | 11:15 Uhr            | 14:00 Uhr          |
|                                           | Austausch            | Austausch            | Entsorgt           |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name | 10:00 Uhr<br>/Fritze | 11:45 Uhr/<br>Fritze | 14:00 Uhr/<br>Hans |

### PLATTE 2

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 4

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 6

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 8

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

## KERNTemperaturANGABEN

|                                   | mind.     | Kontrolle<br>am Buffet | Lifetime<br>ab Ausgabe |
|-----------------------------------|-----------|------------------------|------------------------|
| Fleisch, Braten                   | 75° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Hackfleischgerichte               | 78° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Fischgerichte                     | 75° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Geflügelfleischgerichte           | 75° C     | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Kartoffelgerichte & Zubereitungen | 73° -75 C | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| Nudelgerichte                     | 73° -75 C | Sdt.                   | 2 Std, wenn KT Ok      |
| .....                             | < 4°C     | Sdt.                   | 1 Std, wenn KT Ok      |
| .....                             | < 4°C     | Sdt.                   | 1 Std, wenn KT Ok      |
| .....                             | 4°C       | Sdt.                   | 1 Std, wenn KT Ok      |

## CHAVING DISH NR. 1

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 3

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 5

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## SUPPEN CHAVING DISH

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## BEISPIEL

|                                           |                             |                |
|-------------------------------------------|-----------------------------|----------------|
| Inhalt/Produkt                            | Schweinebraten in Rahmsauce |                |
| gemessene Kerntemperatur                  | 69° C                       | 76° C          |
| Maßnahme bei unter 75° C                  | nachgegart<br>bis 76° C     | Ok,<br>Ausgabe |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name | 9:45/Fritze                 | 9:55/Fritze    |

## CHAVING DISH NR. 2

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 4

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## CHAVING DISH NR. 6

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

## WÜRSTEL CHAVING DISH NR. 1

|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| Inhalt/Produkt                            |  |
| gemessene Kerntemperatur                  |  |
| Maßnahme bei unter 75° C                  |  |
| Ausgabe und Messung<br>durch Uhrzeit/Name |  |

# Kontrollblatt „KALTE GERICHTE“

☐ Frühstücksbuffet ☐ Brunchbuffet • Für KW: ..... Datum: .....

## TEMPERATUR und LIFETIME

|                          | Ausgabe-Zeit | Temperatur | Lifetime gekühlt |
|--------------------------|--------------|------------|------------------|
| Lachsplatte              |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Schinken-Meloneplatte    |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Käseplatte               |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Tomate-Mozzarella Platte |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Bratenplatte             |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Remulade & Mayonaisen    |              | <4° C      | 1,0 Std.         |
| Aufschnittplatte         |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Rustikale Platte         |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Geflügelplatte           |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Matjesplatte             |              | <4° C      | 1,0 Std.         |
| Sülze, Rot & Leberwurst  |              | <4° C      | 1,5 Std.         |
| Desserts bei Ausgabe     |              | <4° C      | 1,5 Std.         |

### PLATTE 1

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 3

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 5

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

## BEISPIEL

#### Inhalt/Produkt

#### Lachsplatte

Ausgabe

09:00 Uhr

11:45 Uhr

Kontrolle

10:00 Uhr

11:15 Uhr

14:00 Uhr

Austausch

Austausch

Entsorgt

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

10:00 Uhr

11:45 Uhr/  
/Fritze

14:00 Uhr/  
Hans

### PLATTE 2

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 4

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 6

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

### PLATTE 8

#### Inhalt/Produkt

Ausgabe

Kontrolle

Ausgabe und Messung  
durch Uhrzeit/Name

## **HACCP MEMO-LISTE**

### Bezüglich nicht aufgelisteter Elemente und Verbesserungen

[illegible]