

# Dokumentation Warmhaltetemperatur

## **Warmhaltetheke und/oder Speiseausgabe aus Warmhaltegeräten**

- *Kontrollieren Sie die Kerntemperatur bei der Speisenabgabe aus der Warmhaltetheke stichprobenartig.  
In der Speisenabgabe Gemeinschaftsverpflegung jedoch mindestens 1 x pro Speiseausgabe.*
- *Die Temperaturen werden mit einem Temperaturmessgerät (z.B. Stichthermometer gemessen und in die Dokumentationsvorlage eingetragen und durch Unterschrift bestätigt.*
- **Warmhaltetemperatur mindestens 65°C oder Nacherhitzung**  
(z.B. in der Mikrowelle).

Datum	Produkt	Kerntemperatur	Maßnahme bei zu geringer Temperatur (Bsp. Nacherhitzt)	Unterschrift