

Kontrollsystem für Ausgabeküchen hinsichtlich Temperatur, Reinigung und Schädlingsmonitoring

Monat/ Jahr: _____

verantwortliche Person: _____

| Kontroll- und Reinigungsplan | Kontroll- und Reinigungsziel | Intervall | 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 | |
|------------------------------------|---|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|
| Temperatur | Kühlschrank I | täglich | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Temperatur | Kühlschrank II | täglich | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Temperatur | TK-Truhe, Schrank | täglich | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| warm gehaltene LM, angelieferte LM | 1. Temp. nicht < 65 °C 2. Standzeit max. 3 Std. 3. erneutes Aufkochen | täglich | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kontrolle Schädlinge | | täglich | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fußboden/ Wände | | täglich | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arbeitsgeräte/ Maschinen | | täglich | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arbeitsflächen | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kühleinrichtungen | | täglich | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |