Checkliste Wareneingang des Mittagessens bei Warmverpflegung

Lieferant: _____

Datum/ Uhrzeit	**Name der Speise**	**Eingangstemperatur** (Sollwerte warm: mind. 65 °C kalt: max. 7 °C)	**Ausgabetemperatur** (bei zeitlicher Abweichung zum Eingang wichtig)	**Sensorik / Sichtkontrolle**	**Korrekturmaßnahmen**	**Verantwortlich/ Unterschrift**