

WAREN - EINGANGS - KONTROLLE

Jede Speiseanlieferung wird kontrolliert auf:

Temperatur (Soll: Wurst, Fleisch, Geflügel: 4°, Milchprodukte: 6°, Tiefkühlwaren: -18°), Sauberkeit, Frische, Schädlingsbefall und **Unbedenklichkeit** (nur gestempelte Eier, nur Mehlspeisen, bei denen verwendete **Eier** ducherhitzt wurden)

	Datum, Uhrzeit	Ware (auch Mehlspeise)	Lieferant	Temperatur
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				