

Technische Universität Dortmund
Fach Hauswirtschaftswissenschaft

Arbeitsbericht Nr. 12/2009

ISSN 1861-0129

**Zertifizierung für die Mittagsverpflegung
im offenen Ganztag**

von

Nora Bönnhoff

Maria Hemker

Günter Eissing

44227 Dortmund

Hrsg.: Prof. Dr. Günter Eissing
Technische Universität Dortmund
Fach Hauswirtschaftswissenschaft
Emil-Figge-Straße 50
hww.fk14.tu-dortmund.de

Dortmund, 3. Aufl., im März 2014

Zertifizierung der Mittagsverpflegung in der OGS

Zur Sicherung der ernährungsphysiologischen und hygienischen Qualität der Schulverpflegung sind Qualitätsstandards erforderlich. Diese betreffen sowohl den Einsatz von Lebensmitteln und Lebensmittelgruppen auf der Grundlage ernährungswissenschaftlicher Empfehlungen und unter Einbeziehung der Aspekte Umweltschonung, Nachhaltigkeit und der sensorischen Qualität als auch ein umfassendes Hygienemanagement. Die Grundlage bieten die Qualitätsstandards/der Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der DGE (2007, 2009, 2011).

Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen im Hauswirtschaftsbereich der OGS sowie weitere Personen, die mittelbar und unmittelbar in die schulische Gemeinschaftsverpflegung eingebunden sind, müssen diesbezüglich qualifiziert werden. Ausgerüstet mit dem notwendigen Wissen können Verantwortliche und Ausführende handlungsbefähigt und eigenverantwortlich die Kenntnisse in die Praxis umzusetzen und vertreten. Dies kann nach einer fachspezifischen Überprüfung ernährungsphysiologischer und hygienischer Gegebenheiten mit einer Zertifizierung bescheinigt werden.

Durch ein Zertifikat wird ausgewiesen, dass Eltern auf eine gesunde, vollwertige und hygienisch einwandfreie Ernährung ihrer Kinder in der OGS vertrauen können. Zugleich wird das Ansehen der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen im Hauswirtschaftsbereich der OGS bestärkt.

Die Erfahrungen bei der Anwendung der Qualifizierung und Zertifizierung sind veröffentlicht (s. Bönnhoff u.a. 2009).

Literatur




- Bönnhoff, N., M. Hemker, C. Köhn, G. Eissing: Zertifizierung für die Mittagsverpflegung im offenen Ganztag in Grundschulen der Stadt Dortmund. Ernährung im Focus 9 (2009) 7
Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE.): Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. Bonn 2007
Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE.): Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. Bonn 2009
Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE.): Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Bonn 2011

Schule: _____

Caterer: _____

Datum: _____

Tab. 1/1: Checkliste zur Überprüfung der Lebensmittelqualität von Lebensmittelgruppen im Speisenplan
1 = ja; 0 = nein



Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualität (Basics)	Ergebnis
Getränke 	Im Angebot stehen u.a.:	
	1. Tafel-, Quell- und Mineralwasser.	
	2. Fruchtsaftchorlen (1 Teil Saft, 2 Teile Wasser oder 1 Teil Saft und 1 Teil Wasser).	
	3. Ungesüßte Kräuter- und Früchtetees.	
Zwischensumme:		
Getreide (z.B. Brot, Getreideprodukte und Nudeln) 	4. Es werden Vollkorngetreideprodukte ins Angebot integriert. 50 % des Brots wird in Form von Vollkornbrot angeboten.	
	5. Es wird bevorzugt Vollkornreis oder Parboiled Reis verwendet.	
	6. Es werden Teigwaren bevorzugt aus Hartweizengrieß und Vollkorn verwendet.	
Kartoffeln 	7. Kartoffeln werden bevorzugt frisch, z.B. als Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln verwendet.	
Zwischensumme:		

Protokollant/in:

Schule: _____

Datum: _____

Tab. 1/2: Checkliste zur Überprüfung der Lebensmittelqualität von Lebensmittelgruppen im Speisenplan
1 = ja; 0 = nein




Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualität (Basics)	Ergebnis	Specials	Ergebnis
	8. Regionale und saisonale Produkte werden bevorzugt.		1. Frisches Stückobst ist verfügbar.	
	9. Gemüse oder Obst stehen täglich im Angebot.		2. Nüsse, Samen, werden z. B. als Topping für Salate verwendet.	
	10. Das vielfältige Angebot an Hülsenfrüchten, z.B. in Form von Salaten und Eintopfgerichten, wird berücksichtigt.		3. „Keimlinge“ werden verwendet.	
Zwischensumme:				
	11. Milch wird ausschließlich mit einem Fettgehalt von max. 1,5 % angeboten/ verarbeitet.			
	12. Naturjoghurt oder Fruchtjoghurt wird mit einem Fettgehalt von 1,5 – 1,8 % eingesetzt/angeboten.			
	13. Salatdressing/ Getränke auf Joghurtbasis werden ausschließlich mit Joghurt zubereitet, der einen Fettgehalt von 1,5 – 1,8 % aufweist.			
	14. Quark mit max. 20 % Fett i. Tr. wird verwendet. (auch anstelle von Streichfett zu verwenden)			
	15. Hart-/Schnittkäse, Weichkäse und Frischkäse mit max. 45 % Fett i. Tr. werden verwendet. (auch anstelle von Streichfett zu verwenden)			
Zwischensumme:				

Protokollant/in: _____

Schule: _____

Datum: _____

Tab. 1/3: Checkliste zur Überprüfung der Lebensmittelqualität von Lebensmittelgruppen im Speisenplan
1 = ja; 0 = nein

Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualität (Basics)	Ergebnis	Specials	Ergebnis
Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren 	16. Ausschließlich Muskelfleisch, es wird kein Formfleisch verwendet.		4. Abwechseln von Fleischsorten (Rind z. B. Hüfte oder Oberschale, Schwein, z. B. Nuss oder Oberschale).	
	17. Verwendung mageren Fleisches.			
Fisch 	18. Magere Fischarten werden bevorzugt (z. B. Seelachs), es wird kein Formfleisch verwendet.		5. Es wird kein Fisch aus überfischten Beständen verwendet. ¹	
Zwischensumme:				
Fette/Öle 	19. Verwendung von Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl, Senföl, Maiskeimöl, Sojaöl).		6. Verwendung von Rapsöl.	
	20. Frittierfett wird mindestens 1-mal pro Woche gewechselt.			
Zwischensumme				



¹ Dazu gehören z. B. Hering und Kabeljau. Nähere Informationen dazu sind unter www.msc.org und www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/pdf_neu/WWF_Fischfuehrer_2006_lowres.pdf vorzufinden.

Protokollant/in: _____

Schule: _____

Datum: _____

Tab. 1/4: Checkliste zur Überprüfung der Lebensmittelqualität von Lebensmittelgruppen im Speisenplan
1 = ja; 0 = nein

Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualität (Basics)	Ergebnis	Specials	Ergebnis
Gewürze, Zusatzstoffe 	21. Es wird mit saisonalen Kräutern gewürzt und garniert.			
	22. Salz wird sparsam verwendet; jodiertes Salz wird eingesetzt.		7. Fluoridiertes Jodsalz, das nur mit Ausnahme-genehmigung in der Gemeinschaftsverpflegung einsetzbar ist ² , wird verwendet.	
	23. Auf Produkte mit Zusatz von Glutamat (Geschmacksverstärker) und/oder künstlichen Aromen wird verzichtet.			
Zwischensumme				
Bio-Lebensmittel 			8. Min. 10 % des Wareneinsatzes entfallen auf Lebensmittel aus biologischer Erzeugung. ³	
Zwischensumme:				

² Die Ausnahmegenehmigung für die Verwendung von fluoridiertem Jodsalz muss formlos unter Angabe des Produktes sowie des Fluoridgehaltes im Trinkwasser beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit beantragt werden (BVL; www.bvl.bund.de).

³ Die Zahl 10 % bezieht sich auf den geldwerten Anteil der Bio-Produkte am gesamten Wareneinkauf für die Mittagsverpflegung in der jeweiligen Einrichtung. Dies bedeutet von 1000 Euro Einkaufsgeld, müssen 100 Euro für Bio-Produkte ausgegeben werden.

(mod. nach DGE 2007, 2009, 2011)

Protokollant/in: _____

Schule: _____

Caterer: _____

Datum: _____

Tab. 2: Auswertung der Checkliste zur Überprüfung der Lebensmittelqualität von Lebensmittelgruppen im Speisenplan

Lebensmittelgruppe	Basics (max. 23)	Specials (max. 8)
Getränke		
Getreide und Kartoffeln		
Obst und Gemüse		
Milch- und Milchprodukte		
Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren und Fisch		
Fette / Öle		
Gewürze, Zusatzstoffe		
Bio-Lebensmittel		
Gesamtsumme Basics		
Gesamtsumme Specials		
Gesamtsumme Basics und Specials		

Überprüfung der Lebensmittelqualität:

Die Anforderungen sind erreicht, wenn mehr als 50 % (16 Kriterien) der in der Tabelle aufgeführten 31 Kriterien erfüllt sind und Tafel-, Quell- und Mineralwasser im Angebot stehen (Tab. 1.1 Kriterium „Basics“).

Protokollant/in: _____

Schule: _____

Caterer: _____

Datum: _____

Tab. 3: Dokumentation der Angebots-Häufigkeit von Menükomponenten (Checkliste 10 Tage)

Bitte lesbare Speisepläne für den angegebenen Zeitraum beifügen!

Schule: _____

K.	Menükomponente lt. Speisenplan	Angebot und Angebotshäufigkeit										Summe	Kommentar
		Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr		
1	Kartoffeln												
2	Reis / Nudeln												
3	Davon Reis / Nudeln als Vollkornergebnis												
4	Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen etc.)												
5	Vollkornbrot												
6	Gemüse												
7	Fleisch												
8	Davon verarbeitete Fleischprodukte												
9	Alternativen zu Schweinefleisch												
10	Seefisch												
11	Ei (Rührei, Omelette)												
12	Süßes Hauptgericht (Milchreis etc.)												
13	Milch und Milchprodukte*												
14	Vegetarisches Gericht (kein süßes Gericht)												
15	Angebot von Obst oder Gemüse als Rohkost												
16	Frittierte Produkte												
17	Pizza (auch Wraps u. ä.) mit mind. 50 % Vollkornanteil												
18	Frisches Stückobst außerhalb der Mahlzeiten												
19	Trink- und /oder Mineralwasser												

Protokollant/in: _____

*Milch: 1,5 % Fett / Joghurt: 1,5 – 1,8 % Fett / Speisequark: 20 % Fett i.Tr.

Schule: _____

Caterer: _____

Datum: _____

Tab. 3: Dokumentation der Angebots-Häufigkeit von Menükomponenten (Checkliste 10 Tage)

Bitte lesbare Speisepläne für den angegebenen Zeitraum beifügen!

Schule: _____

K.	Menükomponente lt. Speisenplan	Angebot und Angebotshäufigkeit										Summe	Kommentar
		Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr		
1	Kartoffeln												
2	Reis / Nudeln												
3	Davon Reis / Nudeln als Vollkornerzeugnis												
4	Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen etc.)												
5	Vollkornbrot												
6	Gemüse												
7	Fleisch												
8	Davon verarbeitete Fleischprodukte												
9	Alternativen zu Schweinefleisch												
10	Seefisch												
11	Ei (Rührei, Omelette)												
12	Süßes Hauptgericht (Milchreis etc.)												
13	Milch und Milchprodukte*												
14	Vegetarisches Gericht (kein süßes Gericht)												
15	Angebot von Obst oder Gemüse als Rohkost												
16	Frittierte Produkte												
17	Pizza (auch Wraps u. ä.) mit mind. 50 % Vollkornanteil												
18	Frisches Stückobst außerhalb der Mahlzeiten												
19	Trink- und /oder Mineralwasser												

Protokollant/in: _____

*Milch: 1,5 % Fett / Joghurt: 1,5 – 1,8 % Fett / Speisequark: 20 % Fett i.Tr.

Schule: _____

Caterer: _____

Datum: _____

Tab. 4: Checkliste zur Überprüfung der Häufigkeiten der Menükomponenten der Mittagsverpflegung im Zyklus von vier Wochen (20 Tage)

	Menükomponente	Erfüllungs- grad	Standard	Standard erfüllt
1	Kartoffeln		min. 8 x	
2	Reis / Nudeln		min. 6 x	
3	Davon Reis / Nudeln als Vollkorner- zeugnis		min. 4 x	
4	Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen etc.)		min. 2 x	
5	Vollkornbrot im Angebot enthalten?	ja/nein	ja	
6	Gemüse		min. 18 x	
7	Fleisch		6 – 8 x	
8	Davon verarbeitet Fleischprodukte z. B. Wurstwaren und Paniertes (Nuggets)		max. 4 x	
9	Alternativen zu Schweinefleisch	ja/nein	ja	
10	Seefisch		3 - 4 x	
11	Ei (Rührei, Omelette etc.)		0 - 4 x	
12	Milch und Milchprodukte*		mind. 8 x	
13	Süßes Hauptgericht (Milchreis etc.)		0 - 2 x	
14	Vegetarische Gerichte (kein süßes Gericht)	ja/nein	ja	
15	Angebot von Obst und Gemüse als Rohkost		min. 18 x	
16	Frittierte Produkte		max. 4 x	
17	Pizza (auch Wraps u. ä.) mit mind. 50 % Vollkornanteil	ja/nein	ja	
18	Täglich frisches Stückobst/-gemüse außerhalb der Mahlzeiten verfügbar	ja/nein	ja	
19	Trink- und/oder Mineralwasser ist immer verfügbar	ja/nein	ja	

Überprüfung der Häufigkeiten der Menükomponenten:

Die Anforderungen für gute Qualität sind erreicht, wenn 12 (60 %) der in der Tabelle aufgeführten 19 Kriterien und darüber hinaus die Kriterien 6, 9, 14, 15, 18 und 19 erfüllt sind.

(mod. nach DGE 2007, 2009, 2011)

Protokollant/in: _____

*Milch: 1,5 % Fett / Joghurt: 1,5 – 1,8 % Fett / Speisequark: 20 % Fett i.Tr.

Richtlinien für die Küche

1. Jede Person, die die Küche betritt, benötigt eine Belehrung nach §42 und 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG).
Hygieneschulungen durch den Arbeitgeber sind jährlich durchzuführen und zu dokumentieren!
2. Die Hauswirtschaftskräfte müssen Schutzkleidung tragen (mindestens eine Schürze und Schuhe nur für den Küchenbereich)!
3. Die Hauswirtschaftskräfte dürfen keine Armbanduhren, Armbänder und Ringe tragen!
4. Die Temperatur des Essens muss täglich gemessen werden:
 - Alle Speisen müssen täglich gemessen werden, nicht nur Fisch und Fleisch. Auch die Nachspeise!
 - Die richtige Kerntemperatur für warme Speisen beträgt mindestens + 65°C (+/- 3°C).
Kalte Speisen sollten eine Kerntemperatur zwischen 7 und 10°C haben.
 - Die erste Temperaturmessung erfolgt direkt nach der Anlieferung der Speisen (entspricht die Temperatur nicht der Vorgabe, können die Speisen zum Caterer/ zum Produzenten / der Anlieferfirma zurückgegeben werden).
5. Die zweite Temperaturmessung erfolgt unmittelbar bei der Ausgabe der Speisen.
6. Putzmittel, Putztücher, Putzeimer usw. müssen getrennt von Lebensmitteln gelagert werden. Lagerung nur im getrennten Bereich oder in einem gesonderten Schrank!
7. Im Kühlschrank und Gefrierschrank muss ein Thermometer vorhanden sein!
8. Es muss ein Reinigungsplan vorhanden sein
Dokumentation Reinigung: wer, wann, wie oft, was und womit!
9. Für den Reinigungsplan ist ein Kontrollsystem notwendig!

Regeln für die Personalhygiene

1. Belehrung durch das Infektionsschutzgesetz nach § 43
(Nachbelehrung durch den Arbeitgeber alle 2 Jahre)
2. Körperhygiene:
Tägliche Körperpflege, kurze und nagellackfreie Fingernägel, Haare zusammenbinden
3. Keine offenen Wunden
4. Gesundheitlicher Zustand:
Keine Erkältung, kein Erbrechen und kein Durchfall
5. Saubere Arbeitskleidung tragen
Empfehlung: Wenn Handschuhe, dann aus Nitrilkautschuk
6. Waschen und Desinfektion der Hände:
Bei Erfordernis während der Arbeitszeit wiederholen (z. B. bei Wechsel des Arbeitsplatzes, nach dem Toilettengang, nach dem Naseputzen...)
7. Schmuck:
Vor der Arbeit ablegen > Verletzungsgefahr
8. Sonstiges:
Rauchverbot einhalten, Piercings sind zumindest abzukleben, Abschmeckregeln beachten, Handy nicht in unmittelbarer Nähe zu Lebensmitteln ablegen

Wöchentliche Reinigung

von - bis: _____ / KW _____ Jahr: _____

Putzmittel: _____

Was	Datum	HZ*	Datum	HZ	Datum	HZ	Datum	HZ
Mülleimer								
Desinfektion der Arbeitsflächen								
Des. Fliesenwände im Arbeitsbereich								
Desinfektion der Spülbecken								
Desinfektion Wasserbereiter								
Kaffespender								
Was	Datum	HZ	Datum	HZ	Datum	HZ	Datum	HZ
Mülleimer								
Desinfektion der Arbeitsflächen								
Des. Fliesenwände im Arbeitsbereich								
Desinfektion der Spülbecken								
Desinfektion Wasserbereiter								
Kaffespender								
Was	Datum	HZ	Datum	HZ	Datum	HZ	Datum	HZ
Mülleimer								
Desinfektion der Arbeitsflächen								
Des. Fliesenwände im Arbeitsbereich								
Desinfektion der Spülbecken								
Desinfektion Wasserbereiter								
Kaffespender								
Was	Datum	HZ	Datum	HZ	Datum	HZ	Datum	HZ
Mülleimer								
Desinfektion der Arbeitsflächen								
Des. Fliesenwände im Arbeitsbereich								
Desinfektion der Spülbecken								
Desinfektion Wasserbereiter								
Kaffespender								

* HZ = Handzeichen

Monatliche Reinigung

Jahr: _____

Putzmittel: _____

Monat	Kühlschrank				Gefrierschrank				Hz*
	1	2	3	4	1	2	3	4	
Januar									
Februar									
März									
April									
Mai									
Juni									
Juli									
August									
September									
Oktober									
November									
Dezember									

* Hz = Handzeichen

Halbjährliche Reinigung*

Jahr: _____

Putzmittel: _____

Was	Datum	Handzeichen	Datum	H _z **
Spülmaschine komplett				
Filter Combidämpfer, wenn vorhanden				
Fliesenwände				
Dunstabzugshaube				

* und nach Bedarf

** Hz = Handzeichen

Die halbjährlichen Reinigungen können in den Oster- und Herbstferien durchgeführt werden.

Temperaturkontrolle des Essens -1

Monat/Jahr: _____

Datum →	Temp.		Temp.		Nach-	Temp.		Nach-	Temp.		Nach-	Temp.		Nach-
Speisen ↓	Anlieferung	Hz*	1. Ausgabe	Hz	erhitzung	2. Ausgabe	Hz	erhitzung	3. Ausgabe	Hz	erhitzung	4. Ausgabe	Hz	erhitzung

Datum →	Temp.		Temp.		Nach-	Temp.		Nach-	Temp.		Nach-	Temp.		Nach-
Speisen ↓	Anlieferung	Hz	1. Ausgabe	Hz	erhitzung	2. Ausgabe	Hz	erhitzung	3. Ausgabe	Hz	erhitzung	4. Ausgabe	Hz	erhitzung

Datum →	Temp.		Temp.		Nach-	Temp.		Nach-	Temp.		Nach-	Temp.		Nach-
Speisen ↓	Anlieferung	Hz	1. Ausgabe	Hz	erhitzung	2. Ausgabe	Hz	erhitzung	3. Ausgabe	Hz	erhitzung	4. Ausgabe	Hz	erhitzung

Temperatur Hauptgericht: > 65°C
 * Hz = Handzeichen

Temperatur Beilage: >65°C warm / 7°C kalt

Temperatur Nachspeise: 7°C kalt

Temperaturkontrolle des Essens -2

Monat/Jahr: _____

Datum →		Temp.		Temp.		Nach-	Temp.		Nach-	Temp.		Nach-	Temp.		Nach-	
Speisen ↓		Anlieferung	Hz*	1. Ausgabe	Hz	erhitzung	2. Ausgabe	Hz	erhitzung	3. Ausgabe	Hz	erhitzung	4. Ausgabe	Hz	erhitzung	

Datum →		Temp.		Temp.		Nach-	Temp.		Nach-	Temp.		Nach-	Temp.		Nach-	
Speisen ↓		Anlieferung	Hz	1. Ausgabe	Hz	erhitzung	2. Ausgabe	Hz	erhitzung	3. Ausgabe	Hz	erhitzung	4. Ausgabe	Hz	erhitzung	

Temperatur Hauptgericht: > 65°C
 * Hz = Handzeichen

Temperatur Beilage: >65°C warm / 7°C kalt

Temperatur Nachspeise: 7°C kalt

Schule: _____

Caterer: _____

Datum: _____

Warmhaltezeiten Infoblatt

Verpflegungssystem

Warmverpflegung dann weiter mit Tab. 5/1-4

Cook & Chill dann weiter mit Tab. 6/1-4

Tiefkühlsystem dann weiter mit Tab. 6/1-4

Mischküche dann weiter mit Tab. 7/1-4

Schule: _____

Caterer: _____

Datum: _____

Warmhaltezeiten Warmverpflegung

Tab. 5/1: Checkliste zur Überprüfung der Warmhaltezeit der Mittagsspeisen für Gemüse _____ (Max. 120 Min.)

Zeitspanne	Zeit von...bis... (Dauer)	Ergebnis ja/nein
Von Anlieferung bis zu ersten Ausgabe		
Von der ersten bis zur letzten Ausgabe		

Tab. 5/2: Checkliste zur Überprüfung der Warmhaltezeit der Mittagsspeisen kurzgebratene Komponenten _____ (Max. 120 Min.)

Zeitspanne	Zeit von...bis... (Dauer)	Ergebnis ja/nein
Von Anlieferung bis zu ersten Ausgabe		
Von der ersten bis zur letzten Ausgabe		

Tab. 5/3: Checkliste zur Überprüfung der Warmhaltezeit der Mittagsspeisen Übrige Komponenten _____ (Max. 180 Min.)

Zeitspanne	Zeit von...bis... (Dauer)	Ergebnis ja/nein
Von Anlieferung bis zu ersten Ausgabe		
Von der ersten bis zur letzten Ausgabe		

Tab. 5/4: Checkliste zur Überprüfung der Warmhaltezeit der Mittagsspeisen Übrige Komponenten _____ (Max. 180 Min.)

Zeitspanne	Zeit von...bis... (Dauer)	Ergebnis ja/nein
Von Anlieferung bis zu ersten Ausgabe		
Von der ersten bis zur letzten Ausgabe		

(mod. nach DGE 2007, 2009, 2011)

Protokollant/in: _____

Schule: _____

Caterer: _____

Datum: _____

Warmhaltezeiten Cook & Chill und Tiefkühlsystem

Tab. 6/1: Checkliste zur Überprüfung der Warmhaltezeit der Mittagsspeisen für Gemüse _____ (Max. 120 Min.)

Zeitspanne	Zeit von...bis... (Dauer)	Ergebnis ja/nein
Von Ende der Erwärmung/Regeneration bis zu ersten Ausgabe		
Von der ersten bis zur letzten Ausgabe		

Tab. 6/2: Checkliste zur Überprüfung der Warmhaltezeit der Mittagsspeisen kurzgebratene Komponenten _____ (Max. 120 Min.)

Zeitspanne	Zeit von...bis... (Dauer)	Ergebnis ja/nein
Von Ende der Erwärmung/Regeneration bis zu ersten Ausgabe		
Von der ersten bis zur letzten Ausgabe		

Tab. 6/3: Checkliste zur Überprüfung der Warmhaltezeit der Mittagsspeisen Übrige Komponenten _____ (Max. 180 Min.)

Zeitspanne	Zeit von...bis... (Dauer)	Ergebnis ja/nein
Von Ende der Erwärmung/Regeneration bis zu ersten Ausgabe		
Von der ersten bis zur letzten Ausgabe		

Tab. 6/4: Checkliste zur Überprüfung der Warmhaltezeit der Mittagsspeisen Übrige Komponenten _____ (Max. 180 Min.)

Zeitspanne	Zeit von...bis... (Dauer)	Ergebnis ja/nein
Von Ende der Erwärmung/Regeneration bis zu ersten Ausgabe		
Von der ersten bis zur letzten Ausgabe		

(mod. nach DGE 2007, 2009, 2011)

Protokollant/in: _____

Schule: _____

Caterer: _____

Datum: _____

Warmhaltezeiten Mischküche

Tab. 7/1: Checkliste zur Überprüfung der Warmhaltezeit der Mittagsspeisen für Gemüse _____ (Max. 120 Min.)

Zeitspanne	Zeit von...bis... (Dauer)	Ergebnis ja/nein
Von Ende der Zubereitung bis zu ersten Ausgabe		
Von der ersten bis zur letzten Ausgabe		

Tab. 7/2: Checkliste zur Überprüfung der Warmhaltezeit der Mittagsspeisen kurzgebratene Komponenten _____ (Max. 120 Min.)

Zeitspanne	Zeit von...bis... (Dauer)	Ergebnis ja/nein
Von Ende der Zubereitung bis zu ersten Ausgabe		
Von der ersten bis zur letzten Ausgabe		

Tab. 7/3: Checkliste zur Überprüfung der Warmhaltezeit der Mittagsspeisen Übrige Komponenten _____ (Max. 180 Min.)

Zeitspanne	Zeit von...bis... (Dauer)	Ergebnis ja/nein
Von Ende der Zubereitung bis zu ersten Ausgabe		
Von der ersten bis zur letzten Ausgabe		

Tab. 7/4: Checkliste zur Überprüfung der Warmhaltezeit der Mittagsspeisen Übrige Komponenten _____ (Max. 180 Min.)

Zeitspanne	Zeit von...bis... (Dauer)	Ergebnis ja/nein
Von Ende der Zubereitung bis zu ersten Ausgabe		
Von der ersten bis zur letzten Ausgabe		

(mod. nach DGE 2007, 2009, 2011)

Protokollant/in: _____