Produktionsprotokoll für die Küche

Betrieb: Beispiel-Bistro **Standort (Betriebsstätte, Fahrzeug):** Küche **Jahr, Monat:** 11/2026

Grenzwert Kerntemperatur (HACCP-Konzept, °C): 75 **Thermometer Nr.:** T-01

Jede Charge bei der Herstellung eintragen. Gib ihr einen Chargencode und schreib denselben Code auf ihr Etikett. Trage die Chargennummern der Hauptzutaten und die enthaltenen Allergene ein. Gegarte Speisen im Kern messen und das Verbrauchsdatum nach deinem HACCP-Konzept festlegen. Geplante und hergestellte Menge getrennt halten, um sie mit Verkauf und Abfall zu vergleichen.

Datum	Produkt, Rezept	Chargencode	Geplant (Portionen, kg)	Hergestellt (Portionen, kg)	Chargen der Zutaten	Allergene	Gegart um (Uhrzeit)	Kern °C	i. O. (J/N)	Zu verbrauchen bis	Rest	Hergestellt von (Name, Unterschrift)
23.11.	Rinderlasagne	2311-1	40	40	L26301, L26288	Gluten, Ei, Milch	11:20	82	Ja	25.11.	3	Lena Schmidt
24.11.	Hähnchencurry	2411-1	35	35	L26327A	Milch	11:05	79	Ja	26.11.	0	Jonas Weber
25.11.	Gemüsesuppe	2511-1	50	45		Sellerie	11:30	88	Ja	27.11.	4	Mia Fischer
26.11.	Fleischbällchen	2611-1	30	30	L26288	Gluten, Ei	11:15	77	Ja	28.11.	2	Lukas Wagner
27.11.	Fischauflauf	2711-1	25	25	L26324	Fisch, Milch	11:40	76	Ja	29.11.	1	Hannah Becker