Temperaturprotokoll für den Speisentransport

Betrieb: Beispiel-Bistro **Küche (Abfahrtsort):** Zentralküche **Jahr, Monat:** 11/2026

Grenzwert heiß (°C): 65 **Grenzwert gekühlt (°C):** 5 **Thermometer Nr.:** T-03

Die Speise messen, nicht die Luft in Box oder Laderaum. Den Abfahrtswert beim Beladen und den Ankunftswert bei der Übergabe eintragen, jeweils zum Zeitpunkt der Messung. Die annehmende Person unterschreibt die Zeile. Liegt ein Wert außerhalb deiner Grenzwerte, notiere die Maßnahme.

Datum	Speise	Heiß oder gekühlt	Fertig um (Uhrzeit)	Fahrzeug, Box	Ziel	Abfahrt Uhrzeit	Abfahrt °C	Ankunft Uhrzeit	Ankunft °C	i. O. (J/N)	Korrekturmaßnahme	Versandt von	Angenommen von (Name, Unterschrift)
23.11.	Hühnersuppe	heiß	10:55	Wagen 1	Lindenpark-Schule	11:10	78	11:40	71	Ja		Lukas Wagner	Karin Brandt
24.11.	Nudelauflauf	heiß	10:50	Wagen 1	Lindenpark-Schule	11:05	80	11:35	72	Ja		Lukas Wagner	Karin Brandt
25.11.	Sandwichplatten	gekühlt	08:15	Wagen 1	Bürohaus Fluss	08:30	3	09:05	4	Ja		Jonas Weber	Uwe Seidel
26.11.	Rindergulasch	heiß	10:55	Wagen 1	Lindenpark-Schule	11:10	75	11:50	61	Nein	Auf 75 °C erhitzt	Lukas Wagner	Karin Brandt
27.11.	Obstsalat	gekühlt	08:25	Wagen 1	Bürohaus Fluss	08:40	4	09:10	5	Ja		Jonas Weber	Uwe Seidel