

Merkblatt für die Kontrolle mitgebrachter Speisen

Was für alle mitgebrachten Speisen und Lebensmittel gelten soll!

- Sind die Behältnisse bzw. Verpackungen unbeschädigt, trocken und sauber?
- Ist das Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum noch gültig?
- Sind die Speisen und Lebensmittel in Geschmack, Geruch oder Aussehen typisch und unauffällig?
- Blattsalate: Sind die Blätter frisch und ohne braune Stellen?
- Obst und Gemüse: Sind die Früchte sauber, ohne Erde, nicht verschimmelt, verdorben oder verfault?
Sind sie ohne Fraßstellen von Schädlingen?

Messen Sie stichprobenartig die Temperaturen!

- Gekühlte Speisen und Lebensmittel: max. +7 °C
- Tiefgekühlte Speisen und Lebensmittel: - 15 bis – 18 °C
- Warme Speisen: mind. +65 °C

Führen Sie eine Liste mitgebrachter Speisen!

Liste mitgebrachter Lebensmittel und Speisen

Datum und Anlass	Name der Eltern	Speise/Lebensmittel	Geprüft durch (Name)	War die Ware ok? (Bemerkungen)

Datum und Anlass	Name der Eltern	Speise/Lebensmittel	Geprüft durch (Name)	War die Ware ok? (Bemerkungen)