CompaNanny
YOUR FAMILY IS OUR CARE

Logboek en verhitten warme maaltijden

1. Controleer al deze gegevens dagelijks en vul direct het logboek in.
2. Controleer de maaltijden steekproefsgewijs, bv. eerste 2 bakken en de laatste bak. Je kunt dus meerdere regels per datum gebruiken.
3. Indien maaltijden niet de gewenste temperatuur hebben, worden ze vernietigd.

Datum: _____
Temperatuur warmhoudbak voor plaatsen maaltijden: _____
Temperatuur warmhoudbak voor uitserveren: _____
Temperatuur maaltijden die uit de koelkast worden gehaald: **max 7°C**:

_____ _____ _____ _____
_____ _____ _____ _____

Temperatuur maaltijden na verhitting: **minimaal 75 °C.**

Groep	Normale maaltijd	Vega	Allergie

Datum: _____
Temperatuur warmhoudbak voor plaatsen maaltijden: _____
Temperatuur warmhoudbak voor uitserveren: _____
Temperatuur maaltijden die uit de koelkast worden gehaald: **max 7°C**:

_____ _____ _____ _____
_____ _____ _____ _____

Temperatuur maaltijden na verhitting: **minimaal 75 °C.**

Groep	Normale maaltijd	Vega	Allergie