

## Anlagen

Anlage 1	Dokumentation von Schulungen
Anlage 2	Kontroll-Liste vollwertiges Angebot
Anlage 3	Eigenkontrolle - HACCP-Plan
Anlage 4	Personalhygiene
Anlage 5	Händehygiene
Anlage 6	Kriterien für die Warenannahme
Anlage 7	Wareneingangskontrolle
Anlage 8	Temperaturkontrolle "Kühlschrank"
Anlage 9	Temperaturkontrolle "Tiefkühlschrank"
Anlage 10	Notfallplan für die Schulküche
Anlage 11	Heißhaltezeit, Aufbereitungs- und Ausgabetemperatur von C&C/C&F
Anlage 12	Heißhaltezeit und Ausgabetemperatur von C&H
Anlage 13	Reinigungs- und Desinfektionsplan
Anlage 14	Reinigung und Desinfektion Dokumentation
Anlage 15	Muster für die Gestaltung des Speiseplans
Anlage 16	Zufriedenheitsbefragung
Anlage 17	Akzeptanzbefragung
Anlage 18	Beschwerdeformular
Anlage 19	Kontroll-Liste internes Audit
Anlage 20	Maßnahmenplan