

Anlage Warmhaltezeiten

Angebot für Losnummer	SV-K 038-2024-10
Name der Schule	Wieratalschule Langenleuba-Niederhain Staatliche Grundschule (Schul-Nr.: 10301) Gartenstraße 15 D-04618 Langenleuba-Niederhain

Bitte geben Sie in der nachfolgenden Tabelle für jeden Tag an, um welche Uhrzeit Sie das Essen für die Schule laut Losnummer verzehrfertig produziert haben.

Nach DIN 10508 gilt grundsätzlich und im Besonderen für die Verpflegung der besonders zu schützenden Gruppe der Minderjährigen, dass die Warmhaltezeit zubereiteter Speisen maximal drei Stunden beträgt und nicht überschritten werden darf. Einerseits wird damit das Auskeimen von Sporenbildnern und die Vermehrung thermophiler Keime verhindert, andererseits Nachgareffekte sowie Austrocknungserscheinungen vermieden.

Die Warmhaltezeit umfasst die Zeit zwischen dem Ende des Garprozesses und der Abgabe der Speise an den letzten Tischgast oder den vollständigen Verzehr der Speise. Das Ende des Garzeitpunktes ist an dem Punkt erreicht, an dem das Gargut seine Genusstauglichkeit erreicht hat oder an dem keine aktive Temperaturzufuhr zum Erreichen der Genusstauglichkeit mehr notwendig ist. Die Transportzeit erhitzter Speisen ist ausdrücklich kein Garzeitraum, um die Genusstauglichkeit der Speisen herzustellen. Dies bedeutet für die Produktionssysteme folgenden:

Cook & Serve / Cook & Hold

Der Garprozess endet in der Produktionsstätte, spätestens mit der Kommissionierung/Abfüllung der fertig gestellten Speisen. Bitte tragen Sie die entsprechenden Uhrzeiten tageweise ein. Erfolgt eine zweite Herstellung der Speisen für den Tag, geben Sie dies bitte formlos in Ihrem Angebot mit den entsprechenden Uhrzeiten an.

TAG	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
UHRZEIT					

Cook & Chill / Cook & Freeze

Der Garprozess endet mit Beendigung des Regenerationsprozesses in der Einrichtung. Tragen Sie die entsprechenden Uhrzeiten tageweise ein.

TAG	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
1. DURCHGANG					
2. DURCHGANG					
3. DURCHGANG					