Trofitic

Controle de Temperatura dos Alimentos Expostos

Data: ___/___/_____

Alimento	**TEMPERATURA**						
	Horário						
	10:00	12:00	14:00	16:00	18:00	20:00	22:00

Critérios	**Temperatura Ideal dos Alimentos**			
	Alimentos Quentes	Acima de 60 °C	**Alimentos Frios**	Até 10°C
	OBSERVAÇÃO:	A temperatura dos alimentos deve ser medida e registrada a cada 2 horas.		

AÇÕES CORRETIVAS TOMADAS QUANDO NECESSÁRIO

Funcionário Responsável: _____ Visto do Gerente: _____