

### REGISTRO DE TEMPERATURAS DIARIAS

<b>ÁREA:</b>	<b>FECHA:</b>	<b>AÑO:</b>					
AJUSTE DE TERMÓMETRO.							
NOMBRE COMPLETO DE QUIÉN REALIZA EL AJUSTE	HORA	TEMPERATURA INICIAL °C	AJUSTE		TEMPERATURA FINAL °C	HORA	OBSERVACIONES
			SI	NO			
TEMPERATURA AMBIENTE EN ÁREA DE COCINA, ALMACÉN Y RESTAURANTE (NO EXCEDER LOS 25 C).							
TEMPERATURA AMBIENTE	HORA	1ERA TEMP °C	HORA	2DA TEMP °C	HORA	3ERA TEMP °C	OBSERVACIONES
COCINA							
ALMACÉN							
RESTAURANTE							
CÁMARA DE CONGELACIÓN DEBE OPERAR A UNA TEMPERATURA MÍNIMA -20°C, ALIMENTO CONGELADO DEBEN CONSERVARSE A MÍNIMO -18°C, CÁMARA DE REFRIGERACIÓN DEBE MANTENERSE A 2°C, ALIMENTO REFRIGERADO DEBE MANTENERSE A 4°C.							
EQUIPO	REFRIGERADOR	CONGELADOR		OBSERVACIONES			
HORA							
TEMPERATURA EQUIPO							
TIPO DE ALIMENTO							
TEMPERATURA ALIMENTO							
RECALENTAMIENTO : RECALENTAR SOLO UNA VEZ POR LO MENOS 74°C. AL MENOS POR 15 SEGUNDOS.							
ALIMENTO	HORA	TEMPERATURA	OBSERVACIONES				
TEMPERATURA DE COCCIÓN: MINIMA 64 °C. AVES Y CARNES 74 °C. PESCADOS Y TODOS LOS DEMAS ALIMENTOS 63°C. CARNE DE CERDO Y MOLIDA DE RES 69 °C. AL MENOS POR 15 SEGUNDOS.							
ALIMENTO	HORA	TEMPERATURA	OBSERVACIONES				
ALIMENTOS EN EXPOSICIÓN CALIENTE: CHAFER, BAÑO MARÍA Y CALENTONES. VERIFICAR LA TEMPERATURA EN ALIMENTOS CALIENTES CADA 2 HRS (64°C).							
ALIMENTO CALIENTE	HORA	1ERA TEMP °C	HORA	2DA TEMP °C	HORA	3ERA TEMP °C	OBSERVACIONES
ALIMENTOS EN EXPOSICIÓN FRÍO: BAÑOS FRÍOS, MESAS FRÍAS. VERIFICAR LA TEMPERATURA EN ALIMENTOS FRÍOS CADA 2 HRS (4°C).							
ALIMENTO FRÍO	HORA	TEMPERATURA	OBSERVACIONES				

ENTREGA (NOMBRE Y FIRMA).	GRUPO: _____	RECIBE (NOMBRE Y FIRMA).
---------------------------	--------------	--------------------------