

# FICHE DE CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES PRODUITS PENDANT LE SERVICE

Mois : .....

SEMAINES N°	D I S T R I B U T I O N   F R O I D E VALEUR CIBLE : + 3 °C - TOLÉRANCE : + 10 °C			D I S T R I B U T I O N   C H A U D E VALEUR CIBLE : + 63 °C - TOLÉRANCE : + 55 °C		
	Nom du plat	Heure	Température (°C)	Nom du plat	Heure	Température (°C)

## Tableau des non conformités :

DATE	ORIGINE DU PROBLÈME	ACTIONS CORRECTIVES	VISA

- 1 fois par semaine, prendre la température à cœur **d'un produit au froid** et **d'un produit au chaud** pendant le service.
- Ne pas oublier de nettoyer la sonde avant chaque prise de température.