

## Controle de Temperatura de Recebimento de Alimentos

Unidade Educacional: \_\_\_\_\_

Mês/Ano: \_\_\_\_\_

Data de recebimento	Alimento	Característica do produto	Temperatura (°C)	Condições da embalagem	Ações Corretivas	Validade do Produto	Responsável
		( ) Resfriado ( ) Congelado		( ) Adequada ( ) Inadequada			
		( ) Resfriado ( ) Congelado		( ) Adequada ( ) Inadequada			
		( ) Resfriado ( ) Congelado		( ) Adequada ( ) Inadequada			
		( ) Resfriado ( ) Congelado		( ) Adequada ( ) Inadequada			
		( ) Resfriado ( ) Congelado		( ) Adequada ( ) Inadequada			
		( ) Resfriado ( ) Congelado		( ) Adequada ( ) Inadequada			
		( ) Resfriado ( ) Congelado		( ) Adequada ( ) Inadequada			
		( ) Resfriado ( ) Congelado		( ) Adequada ( ) Inadequada			
		( ) Resfriado ( ) Congelado		( ) Adequada ( ) Inadequada			
		( ) Resfriado ( ) Congelado		( ) Adequada ( ) Inadequada			
		( ) Resfriado ( ) Congelado		( ) Adequada ( ) Inadequada			
		( ) Resfriado ( ) Congelado		( ) Adequada ( ) Inadequada			
		( ) Resfriado ( ) Congelado		( ) Adequada ( ) Inadequada			
		( ) Resfriado ( ) Congelado		( ) Adequada ( ) Inadequada			

### Critérios para recebimento dos alimentos:

- 1) Fazer avaliação sensorial (cor, odor, aparência, textura, sabor);
- 2) Observar as condições das embalagens (devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada produto);
- 3) Conferir a rotulagem (deve constar nome, composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);
- 4) Medir as temperaturas, que devem seguir os critérios da tabela ao lado:

<b>Congelados</b>	<b>Abaixo -12°C *</b>
<b>Carnes (bovina, suína, e aves) refrigeradas.</b>	<b>Até 7°C *</b>
<b>Peixes refrigerados</b>	<b>Até 3°C *</b>
<b>Leite e derivados</b>	<b>Até 10°C *</b>

\* Ou conforme orientação do fabricante