

PLANILHA DE CONTROLE DE TEMPERATURA NO RECEBIMENTO DAS CUBAS



UNIDADE:	CLIENTE:	MÊS/ANO:
----------	----------	----------

DATA	REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	HORA	CUBA 1	CUBA 2	CUBA 3	CUBA 4	CUBA 5	RESPONSÁVEL	AÇÃO CORRETIVA	PREPARAÇÃO	HORA	CUBA 1	CUBA 2	CUBA 3	CUBA 4	CUBA 5	RESPONSÁVEL	AÇÃO CORRETIVA
		Arroz									Salada folhas								
		Feijao									Salada crua								
		Carne 01									Salada cozida								
		Carne 02									Sobremesa								
		Guarnição									Omelete								
		Arroz integral																	
DATA	REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	HORA	CUBA 1	CUBA 2	CUBA 3	CUBA 4	CUBA 5	RESPONSÁVEL	AÇÃO CORRETIVA	PREPARAÇÃO	HORA	CUBA 1	CUBA 2	CUBA 3	CUBA 4	CUBA 5	RESPONSÁVEL	AÇÃO CORRETIVA
		Arroz									Salada folhas								
		Feijao									Salada crua								
		Carne 01									Salada cozida								
		Carne 02									Sobremesa								
		Guarnição									Omelete								
		Arroz integral																	
DATA	REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	HORA	CUBA 1	CUBA 2	CUBA 3	CUBA 4	CUBA 5	RESPONSÁVEL	AÇÃO CORRETIVA	PREPARAÇÃO	HORA	CUBA 1	CUBA 2	CUBA 3	CUBA 4	CUBA 5	RESPONSÁVEL	AÇÃO CORRETIVA
		Arroz									Salada folhas								
		Feijao									Salada crua								
		Carne 01									Salada cozida								
		Carne 02									Sobremesa								
		Guarnição									Omelete								
		Arroz integral																	
DATA	REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	HORA	CUBA 1	CUBA 2	CUBA 3	CUBA 4	CUBA 5	RESPONSÁVEL	AÇÃO CORRETIVA	PREPARAÇÃO	HORA	CUBA 1	CUBA 2	CUBA 3	CUBA 4	CUBA 5	RESPONSÁVEL	AÇÃO CORRETIVA
		Arroz									Salada folhas								
		Feijao									Salada crua								
		Carne 01									Salada cozida								
		Carne 02									Sobremesa								
		Guarnição									Omelete								
		Arroz integral																	

Elaborado por: Lígia Silva Cunha

Data: 27/03/19

Revisão: 01

Página: 1 de 1

Revisado por: Nutri Mi Alimentos

N°. F020/GQ

Arquivo: PLANILHA DE CONTROLE DE TEMPERATURA NO RECEBIMENTO DAS CUBAS NUTRIBEM