

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 01									Omelete								
		Guarnição 02																	
		Arroz									Salada folhas								
		Feijao									Salada crua								
		Carne 01									Salada cozida								
		Carne 02									Sobremesa								
		Guarnição 01									Omelete								
		Guarnição 02																	
		Arroz									Salada folhas								
		Feijao									Salada crua								
		Carne 01									Salada cozida								
		Carne 02									Sobremesa								
		Guarnição 01									Omelete								
		Guarnição 02																	
		Arroz									Salada folhas								
		Feijao									Salada crua								
		Carne 01									Salada cozida								
		Carne 02									Sobremesa								
		Guarnição 01									Omelete								
		Guarnição 02																	