

PLANILHA DE MONITORAMENTO DA COCÇÃO E DISTRIBUIÇÃO



UNIDADE: _____ GERENTE DA UNIDADE: _____

REFEIÇÃO	DATA	PREPARAÇÃO		COCÇÃO		DISTRIBUIÇÃO				AÇÃO	
		PRATO		HORA	TEMP.	HORA INICIAL	TEMP INICIAL	HORA FINAL	TEMP FINAL	CORRETIVA	RESPONSÁVEL
		ARROZ									
		ARROZ INTEGRAL									
		FEIJÃO									
		CARNE 1									
		CARNE 2									
		GUARNIÇÃO 1									
		SALADA 1									
		SALADA 2									
		SALADA 3									
		SALADA 4									
		OVO 1									
		OVO 2									
		SOBREMESA 1									
		SOBREMESA 2									
		OODINE WEGINE									
Conferência											
		PREPARAÇÃO		COCÇÃO DISTI			DISTRI	RUICÃO			
REFEIÇÃO	DATA	PRATO		HORA TEMP.		DISTRIBUIÇÃO HORA TEMP HORA TE			TEMP	AÇÃO CORRETIVA	RESPONSÁVEL
			1	HUKA	TEMP.	INICIAL	INICIAL	FINAL	FINAL		
		ARROZ									
		ARROZ INTEGRAL									
		FEIJÃO									
		CARNE 1									
		CARNE 2									
		GUARNIÇÃO 1									
		SALADA 1									
		SALADA 2									
		SALADA 3									
		SALADA 4									
		OVO 1									
		OVO 2									
		SOBREMESA 1									
		SOBREMESA 2									
0.1.1											
Conferência. Elaborado por		ro Cupho	Deta: 07/00/40	Revisão	. 01				Página: 1	do 1	
Revisado por:			Data: 27/03/19 Nº F009/GQ			HA DE MC	NITORAM	ENTO DA	COCÇÃO	de 1 E DISTRIBUIÇÃO	O NUTRIBEM