

PLANILHA DE MONITORAMENTO DE TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS

UNIDADE: _____

GERENTE DA UNIDADE: _____

MÊS/ ANO: _____

Equipamento																		
DIA	TURNO 1		TURNO 2		TURNO 3		TURNO 1		TURNO 2		TURNO 3		TURNO 1		TURNO 2		TURNO 3	
	07:00	Responsável	13:00	Responsável	18:00	Responsável	07:00	Responsável	13:00	Responsável	18:00	Responsável	07:00	Responsável	13:00	Responsável	18:00	Responsável
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		
11																		
12																		
13																		
14																		
15																		
16																		
17																		
18																		
19																		
20																		
21																		
22																		
23																		
24																		
25																		
26																		
27																		
28																		
29																		
30																		
31																		

PADRAO: Freezer, Container ou Câmara Congelada $T \leq -18^{\circ}\text{C}$ / Câmara de Descongelamento $T \leq 4^{\circ}\text{C}$ / Geladeiras e Pass-through Frio entre 0°C e 4°C / Pass-through Quente e Banhos Maria entre 80°C e 90°C



Elaborado por: Lígia Silva Cunha	Data: 27/03/19	Revisão: 01	Página: 2 de 2
Revisado por: Nutri Mi Alimentos	N°. F012/GQ	Arquivo: PLANILHA DE MONITORAMENTO DE TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS NUTRIBEM	