

PLANILHA DE MONITORAMENTO DA COCÇÃO E DISTRIBUIÇÃO

UNIDADE: _____

GERENTE DA UNIDADE: _____

REFEIÇÃO	DATA	PREPARAÇÃO		COCÇÃO		DISTRIBUIÇÃO				AÇÃO CORRETIVA	RESPONSÁVEL
		PRATO		HORA	TEMP.	HORA INICIAL	TEMP INICIAL	HORA FINAL	TEMP FINAL		
		ARROZ									
		FEIJÃO									
		CARNE 1									
		CARNE 2									
		GUARNIÇÃO 1									
		GUARNIÇÃO 2									
		SALADA 1									
		SALADA 2									
		SALADA 3									
		SALADA 4									
		SOBREMESA									
		MARMITA									

Conferência:

REFEIÇÃO	DATA	PREPARAÇÃO		COCÇÃO		DISTRIBUIÇÃO				AÇÃO CORRETIVA	RESPONSÁVEL
		PRATO		HORA	TEMP.	HORA INICIAL	TEMP INICIAL	HORA FINAL	TEMP FINAL		
		ARROZ									
		FEIJÃO									
		CARNE 1									
		CARNE 2									
		GUARNIÇÃO 1									
		GUARNIÇÃO 2									
		SALADA 1									
		SALADA 2									
		SALADA 3									
		SALADA 4									
		SOBREMESA									
		MARMITA									

Conferência:

PADRAO: Alimentos aquecidos: Acima de 60 °C por no máximo 6h/ Abaixo de 60 °C por 1h.

Alimentos refrigerados: até 10 °C por 4h / 10 °C a 21 °C por 2h.

Buffet aquecido e Passthrough: igual ou acima de 80°C/ **Buffet refrigerado:** até 5°C

OBSERVAÇÃO: ligar o passthrough e a pista aquecida 1h antes de acondicionar a refeição para garantir a temperatura adequada. Aferir as temperaturas dos equipamentos antes de colocar os alimentos e registrar, para garantir que estão em conformidade.