

PLANILHA DE CONTROLE DE TEMPERATURA NA MONTAGEM DAS CUBAS



UNIDADE: _____ GERENTE: ____ 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																		
Flahorado por: Lígia Silva Cupha							oto: 27/02/40 Povicão: 01							Dáging: 1 do 1						

Elaborado por: Lígia Silva Cunha

Data: 27/03/19

Revisão: 01

Página: 1 de 1

Revisado por: Nutri Mi Alimentos

N°. F017/GQ

Arquivo: PLANILHA DE CONTROLE DE TEMPERATURA NA MONTAGEM DAS CUBAS NUTRIBEM