

## PLANILHA DE MONITORAMENTO DO RESFRIAMENTO DE ALIMENTOS



		•
UNIDADE:	GERENTE DA UNIDADE:	MÊS/ ANO:

DATA	PREPARAÇÃO	INÍCIO		FINAL				
		HORA	TEMP (°C)	HORA	TEMP (°C)	AÇÃO CORRETIVA	RESPONSÁVEL	VERIFICAÇÃO

Padrão: 60 °C até 10 °C no período de 2h e, posteriormente, alcançar 4 °C em 6h.

**Aplicação:** Resfriamento de alimentos pós-cocção (sobremesas que sofrem aquecimento, carnes assadas e hortaliças cozidas que serão refrigeradas, etc.)

Elaborado por: Lígia Silva Cunha	Data: 31/08/20	Revisão: 20	Página: 1 de 1
Revisado por: Alynne Canto	N°. F011/ GQ	Arquivo: PLANILHA DE MONITORAMENTO DO R	ESFRIAMENTO DE ALIMENTOS NUTRIBE <mark>I</mark>