

PLANILHA DE MONITORAMENTO DE TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS



UNIDADE: _____ GERENTE DA UNIDADE: _____ MÊS/ ANO: _____

Equipamento																		
DIA	TURNO 1 TURNO 2			TI	TURNO 3 TURNO 1		TURNO 2 TURNO 3		TURNO 1		TI	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																		
PADRAC	PADRAO: Freezer, Container ou Câmara Congelada T ≤ -18°C/ Câmara de Descongelamento T ≤ 4°C/ Geladeiras e Pass-through Frio entre 0°C e 4°C/ Pass-through Quente e Banhos Maria entre 80°C e 90°C																	

FADRAC. Freezer, Container ou Camara Congelada 1 5 - 10 C/ Camara de Descongelamento 1 5 4 C/ Geladellas e Pass-tillough Pho entre 0 C 6 4 C/ Pass-tillough Quente e Dannos Maria entre 00 C 6 90 C

Elaborado por: Lígia Silva Cunha Data: 27/03/19 Revisão: 01 Página: 1 de 2
Revisado por: Nutri Mi Alimentos N°. F012/GQ Arquivo: PLANILHA DE MONITORAMENTO DE TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS NUTRIBEM



PLANILHA DE MONITORAMENTO DE TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS AÇÕES CORRETIVAS

DATA	HORA	EQUIPAMENTO	PROBLEMA	AÇÃO CORRETIVA	RESPONSÁVEL

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				