



## PLANILHA DE MONITORAMENTO DA COCÇÃO E DISTRIBUIÇÃO



UNIDADE: Syngenta Formosa

GERENTE DA UNIDADE: Bárbara Borges

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

Conferência:

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

**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.

Elaborado por: Lígia Silva Cunha	Data: 27/03/19	Revisão: 01	Página: 1 de 1
Revisado por: Nutri Mi Alimentos	Nº F009/GQ	Arquivo: PLANILHA DE MONITORAMENTO DA COCÇÃO E DISTRIBUIÇÃO NUTRIBEM	