

PLANILHA DE CONTROLE DE TEMPERATURA NO RECEBIMENTO DAS CUBAS



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 01									Omelete								
		Guarnição 02																	
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 01									Omelete								
		Guarnição 02																	
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 01									Omelete								
		Guarnição 02																	
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 01									Omelete								
		Guarnição 02									,								

Elaborado por: Lígia Silva Cunha	Data: 27/03/19	Revisão: 01	Página: 1 de 1
Revisado por: Nutri Mi Alimentos	N°. F020/GQ	Arquivo: PLANILHA DE CONTROLE DE TEMPERATURA NO F	RECEBIMENTO DAS CUBAS NUTRIBEM