

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																	