

REGISTRO DE TEMPERATURA DE CONGELACIÓN



EQUIPO DE CONGELACIÓN: _____
 MES: _____ AÑO: _____ C. DE COSTO _____

DÍA																																
T°C	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	
3																																
2																																
1																																
0																																
-1																																
-2																																
-3																																
-4																																
-5																																
-6																																
-7																																
-8																																
-9																																
-10																																
-11																																
-12																																
-13																																
-14																																
-15																																
-16																																
-17																																
-18																																
-19																																
-20																																

CONVENCIONES:
 ---- Limite superior e inferior hasta donde puede registrar la temperatura de este equipo.
 Valor ideal que debe registrar este equipo.
 NA No aplica - Día en el cual el equipo se encontraba apagado ya sea por mantenimiento ó porque no se usó.

RESPONSABLE: Jefe de cocina
FRECUENCIA: Dos veces al día, en la mañana y en la tarde.
METODOLOGÍA: Se debe indicar y ubicar un punto en la mitad de cada casilla, el valor leído en el termómetro. El valor AM debe ser de color rojo y el PM de color negro. Si el color señalado supera los límites superior ó inferior se debe anotar la causa, corregir inmediatamente e informar al jefe.

OBSERVACIONES

ENCARGADO _____ SUPERVISOR _____ COSTEAR ® FNR.

REGISTRO DE TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN



EQUIPO DE REFRIGERACIÓN: _____
 MES: _____ AÑO: _____ C. DE COSTO _____

DÍA	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
T°C																															
11																															
10																															
9																															
8																															
7																															
6																															
5																															
4,0	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----
3																															
2																															
1																															
0	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----
-1																															
-2																															

CONVENCIONES:

- Limite superior e inferior hasta donde puede registrar la temperatura de este equipo.
- Valor ideal que debe registrar este equipo.
- NA No aplica - Día en el cual el equipo se encontraba apagado ya sea por mantenimiento ó porque no se usó.

RESPONSABLE: Jefe de cocina
 FRECUENCIA: Dos veces al día, en la mañana y en la tarde.
 METODOLOGÍA Se debe indicar y ubicar un punto en la mitad de cada casilla, el valor leído en el termometro. El valor AM debe ser de color rojo y el PM de color negro. si el color señalado supera los limites superior ó inferior se debe anotar la causa, corregir inmediatamente e informar al jefe.

OBSERVACIONES

ENCARGADO _____ SUPERVISOR _____ COSTEAR® FREDY NIÑO R.

