



FOR 003 - REGISTRO DE TEMPERATURA DE COCÇÃO/REAQUECIMENTO DOS ALIMENTOS

Data	Preparação	Condição	Temperatura (°C)	Responsável
		()Cocção ()Reaquecimento		
		()Cocção ()Reaquecimento		
		()Cocção ()Reaquecimento		
		()Cocção ()Reaquecimento		
		()Cocção ()Reaquecimento		
		()Cocção ()Reaquecimento		
		()Cocção ()Reaquecimento		
		()Cocção ()Reaquecimento		
		()Cocção ()Reaquecimento		
		()Cocção ()Reaquecimento		
		()Cocção ()Reaquecimento		
		()Cocção ()Reaquecimento		
		()Cocção ()Reaquecimento		
		()Cocção ()Reaquecimento		
		()Cocção ()Reaquecimento		
		()Cocção ()Reaquecimento		

Temperatura mínima de segurança no centro geométrico: 74°C para cocção ou requerimento
Alimentos com temperatura abaixo de 74°C devem ser reaquecidos até atingir esta temperatura
Frequência de registro: diário, para cada preparação