

PASA – PROGRAMA DE AUDITORIA E SEGURANÇA ALIMENTAR – Pág 01 de 01

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO – SEÇÃO DE GESTÃO LOGÍSTICA E SUBSISTÊNCIA – CLASSE I

Documento: Planilha de Controle Interno

Temperatura na linha de distribuição

Rancho:

Responsável:

Ano:

Mês:

Semana: ___ / ___ / ___ a ___ / ___ / ___

PLANILHA 5 – TEMPERATURA DO ALIMENTO PRONTO NA LINHA DE DISTRIBUIÇÃO

ALMOÇO	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
BANHO-MARIA – ACIMA DE 80°C							
SALADAS – ABAIXO DE 5°C							
SALADA 1							
SALADA 2							
PRATOS QUENTES – ACIMA DE 60°C							
ARROZ BRANCO							
FEIJÃO							
PRATO PRINCIPAL							
GUARNIÇÃO							
JANTAR	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
BANHO-MARIA – ACIMA DE 80°C							
SALADAS – ABAIXO DE 5°C							
SALADA 1							
SALADA 2							
PRATOS QUENTES – ACIMA DE 60°C							
ARROZ BRANCO							
FEIJÃO							
PRATO PRINCIPAL							
GUARNIÇÃO							