Pagina 1 de 1	RESTAURANTE EL MIRADOR DEL SUMAPAZ
Código: 01	
2020	CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACION Y CONGELACION
Versión: 1	

AREA	Restaurante	RESPONSABLE AM	Johana Quintero	MES	Julio
TIPO DE CUARTO O EQUIPO	Refrigeración	RESPONSABLE PM	Raul Eduardo	AÑO	2021
REFRIGERACIÓN		# 1008821763			
CONGELACIÓN					

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

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

RESPONSABLE: Escriba el nombre de la persona que debe realizar las mediciones diariamente.

FIRMA: Espacio para la firma del responsable de la medición.

MES: indique el mes durante el cual esta realizando la medición. (una hoja mensual)

AÑO: Indique el año durante el cual esta realizando la medición

DIA: El formato se encuentra numerado de 1 a 31, correspondiente a los días que puede tener un mes. Las iniciales M y T, correspondientes a M: Mañana y T: Tarde, son las jornadas en las cuales se deben realizar las mediciones.

TEMPERATURA °C: Señale con un punto en el recuadro correspondiente al día y a la jornada el resultado de la medición

NOTA 1: Debe unir los puntos a fin de realizar la gráfica que determina el factor ambiental del área de almacenamiento de los insumos y de acuerdo al resultado tomar las accicnes correspondientes.

NOTA 2: Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C. Temperatura de congelación ideal de -16 a -20 grados

Responsable Administrador

Pagina 1 de 1	RESTAURANTE EL MIRADOR DEL SUMAPAZ
Código: 01	
2020	CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACION Y CONGELACION
Versión: 1	

AREA	Restaurante.	RESPONSABLE AM	Shana Quintero	MES	Julio
TIPO DE CUARTO O EQUIPO	Refrigerador	RESPONSABLE PM	Raul Eduardo	AÑO	2021
REFRIGERACIÓN		#00963005967190900066			
CONGELACIÓN					

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

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

RESPONSABLE: Escriba el nombre de la persona que debe realizar las mediciones diariamente.
FIRMA: Espacio para la firma del responsable de la medición.
MES: indique el mes durante el cual esta realizando la medición. (una hoja mensual)
AÑO: Indique el año durante el cual esta realizando la medición

DIA: El formato se encuentra numerado de 1 a 31, correspondiente a los días que puede tener un mes. Las iniciales M y T, correspondientes a M: Mañana y T: Tarde, son las jornadas en las cuales se deben realizar las mediciones.
TEMPERATURA °C: Señale con un punto en el recuadro correspondiente al día y a la jornada el resultado de la medición

NOTA 1: Debe unir los puntos a fin de realizar la gráfica que determina el factor ambiental del área de almacenamiento de los insumos y de acuerdo al resultado tomar las acciones correspondientes.

NOTA 2: Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C. Temperatura de congelación ideal de -16 a -20 grados

Responsable Administrador

Pagina 1 de 1	RESTAURANTE EL MIRADOR DEL SUMAPAZ
Código: 01	
2020	CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACION Y CONGELACION
Versión: 1	

AREA	Restaurante	RESPONSABLE AM	Johana Quintero
TIPO DE CUARTO O EQUIPO	Refrigeración	RESPONSABLE PM	Raul Galindo
REFRIGERACIÓN			
CONGELACIÓN	#00442003326171		

MES	Julio
AÑO	2021

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

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

RESPONSABLE: Escriba el nombre de la persona que debe realizar las mediciones diariamente.
FIRMA: Espacio para la firma del responsable de la medición.
MES: indique el mes durante el cual esta realizando la medición. (una hoja mensual)
AÑO: Indique el año durante el cual esta realizando la medición

DIA: El formato se encuentra numerado de 1 a 31, correspondiente a los días que puede tener un mes. Las iniciales M y T, correspondientes a M: Mañana y T: Tarde, son las jornadas en las cuales se deben realizar las mediciones.
TEMPERATURA °C: Señale con un punto en el recuadro correspondiente al día y a la jornada el resultado de la medición

NOTA 1: Debe unir los puntos a fin de realizar la gráfica que determina el factor ambiental del área de almacenamiento de los insumos y de acuerdo al resultado tomar las acciones correspondientes.

NOTA 2: Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C. Temperatura de congelación ideal de -16 a -20 grados

Responsable Administrador

Pagina 1 de 1	RESTAURANTE EL MIRADOR DEL SUMAPAZ
Código: 01	
2020	CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACION Y CONGELACION
Versión: 1	

AREA	Restaurante.	RESPONSABLE AM	Johana Quintero	MES	Julio
TIPO DE CUARTO O EQUIPO	Congelación	RESPONSABLE PM	Raul Galindo	AÑO	2021

REFRIGERACIÓN
CONGELACIÓN X #82909007

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

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

RESPONSABLE: Escriba el nombre de la persona que debe realizar las mediciones diariamente.
FIRMA: Espacio para la firma del responsable de la medición.
MES: Indique el mes durante el cual esta realizando la medición. (una hoja mensual)
AÑO: Indique el año durante el cual esta realizando la medición

DIA: El formato se encuentra numerado de 1 a 31, correspondiente a los días que puede tener un mes. Las iniciales M y T, correspondientes a M: Mañana y T: Tarde, son las jornadas en las cuales se deben realizar las mediciones.
TEMPERATURA °C: Señale con un punto en el recuadro correspondiente al día y a la jornada el resultado de la medición

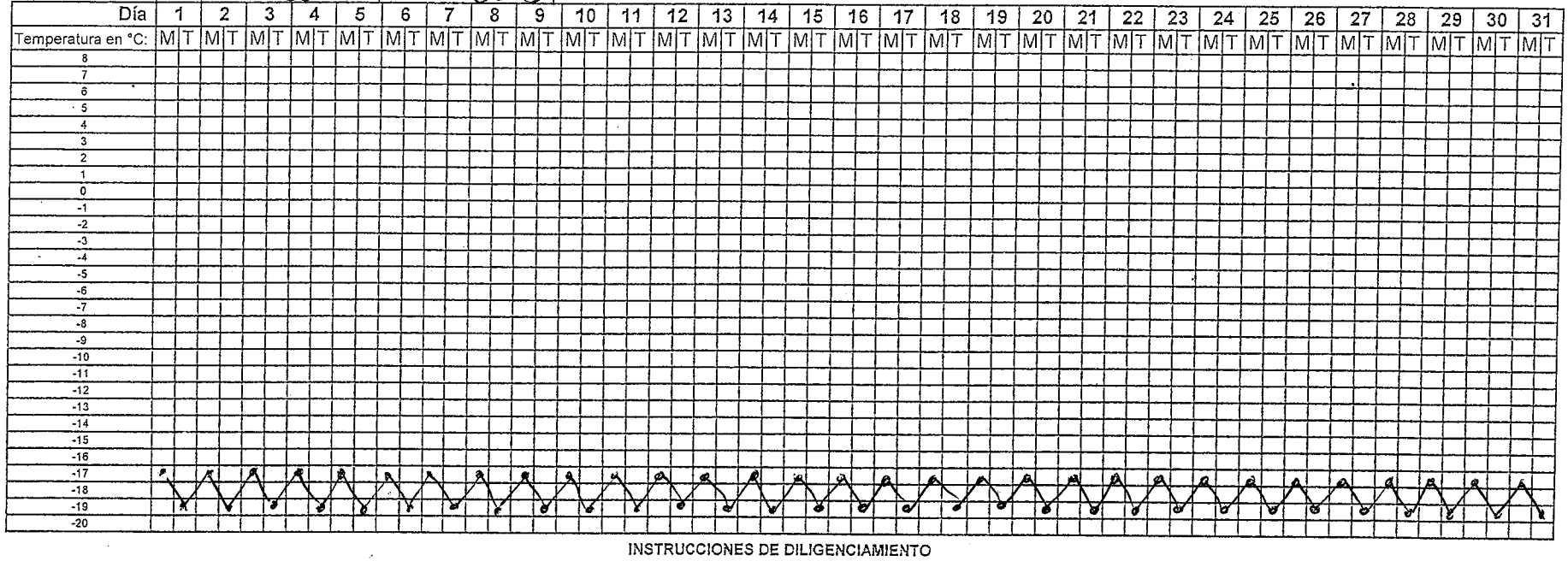
NOTA 1: Debe unir los puntos a fin de realizar la gráfica que determina el factor ambiental del área de almacenamiento de los insumos y de acuerdo al resultado tomar las acciones correspondientes.

NOTA 2: Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C.
Temperatura de congelación ideal de -16 a -20 grados

Responsable Administrador

Pagina 1 de 1	RESTAURANTE EL MIRADOR DEL SUMAPAZ
Código: 01	
2020	CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACION Y CONGELACION
Versión: 1	

AREA	Restaurante	RESPONSABLE AM	Johana Cantero
TIPO DE CUARTO O EQUIPO	Congelación	RESPONSABLE PM	Raul Bolundo
REFRIGERACIÓN		MES	Julio
CONGELACIÓN	# 000111116000380134	AÑO	2021



INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

RESPONSABLE: Escriba el nombre de la persona que debe realizar las mediciones diariamente.

FIRMA: Espacio para la firma del responsable de la medición.

MES: indique el mes durante el cual esta realizando la medición. (una hoja mensual)

AÑO: Indique el año durante el cual esta realizando la medición

DIA: El formato se encuentra numerado de 1 a 31, correspondiente a los días que puede tener un mes. Las iniciales M y T, correspondientes a M: Mañana y T: Tarde, son las jornadas en las cuales se deben realizar las mediciones.

TEMPERATURA °C: Señale con un punto en el recuadro correspondiente al día y a la jornada el resultado de la medición

NOTA 1: Debe unir los puntos a fin de realizar la gráfica que determina el factor ambiental del área de almacenamiento de los insumos y de acuerdo al resultado tomar las acciones correspondientes.

NOTA 2: Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C.

Temperatura de congelación ideal de -16 a -20 grados

Responsable Administrador