Pagina 1 de 1 Código: 3CV-FR-0022 Fecha: 18-08-2015 Versión: 1	PROCEDIMIENTO: OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACION.	POLICIA NACIONAL

CENTRO VACIONAL : PICALEÑA

AREA Bebidas y alimentos | RESPONSABLE | MES octubre
TIPO DE CUARTO O EQUIPO Nevera - dos puertas | FIRMA Restaurante la Reina | AÑO 2021

REFRIGERACIÓN X
CONGELACIÓN

Dia	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

Pagina 1 de 1 Código: 3CV-FR-0022 Fecha: 18-08-2015 Versión: 1	PROCEDIMIENTO: OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACION.	POLICIA NACIONAL

CENTRO VACIONAL : PICALEÑA

AREA Bebidas y alimentos | RESPONSABLE Administrador Restrepo Perez | MES octubre

TIPO DE CUARTO O EQUIPO Nevera dos puertas | FIRMA | AÑO 2021

REFRIGERACIÓN ☒

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 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

Pagina 1 de 1	PROCEDIMIENTO: OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES	POLICIA NACIONAL
Código: 3CV-FR-0022		
Fecha: 18-08-2015	CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACION.	
Versión: 1		

CENTRO VACIONAL: PISCILENA

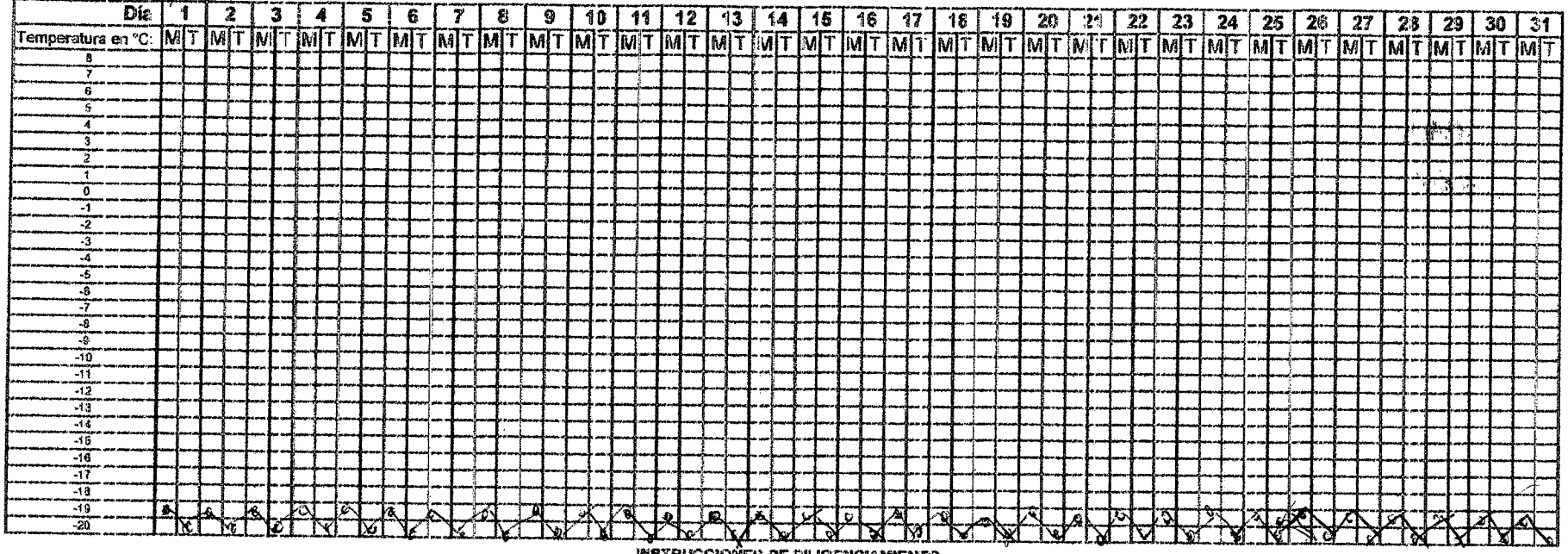
AREA: Bebidas y alimentos | RESPONSABLE: Jg Reina Restaurante | MES: octubre

TIPO DE CUARTO O EQUIPO | FIRMA: | AÑO: 2021

REFRIGERACIÓN

CONGELACIÓN: X

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 dias 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 dia 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

Pagina 1 de 1 Código: 3CV-FR-0022 Fecha: 18-08-2015 Versión: 1	PROCEDIMIENTO: OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACION.	POLICIA NACIONAL

CENTRO VACIONAL : PICALEÑA

AREA Bebidas y alimentos	RESPONSABLE Restaurante y cafeteria	MES	octubre
TIPO DE CUARTO O EQUIPO	FIRMA	AÑO	2021
REFRIGERACIÓN			
CONGELACIÓN X			

Dia	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 dias 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 dia 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