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 EDWIN ARTEAGA	MES ENERO
TIPO DE CUARTO O EQUIPO	RESPONSABLE PM	AÑO 2021
REFRIGERACIÓN / CONGELACIÓN: 1		

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.

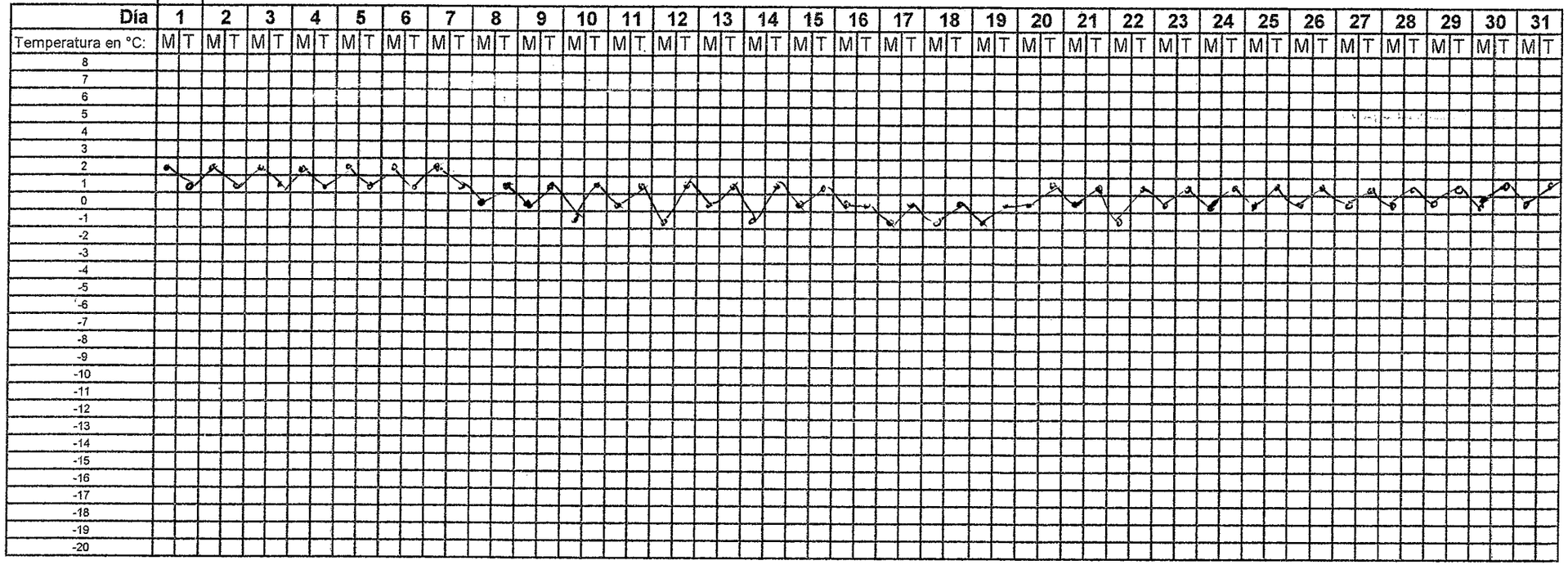
NOTA 2: Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C.

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 Ica Dany Tuyor	MES ENERO
TIPO DE CUARTO O EQUIPO Refrigerador	RESPONSABLE PM Erwin Arteaga	AÑO 2021
REFRIGERACIÓN 2		
CONGELACIÓN		



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 Juan David Tuyar	MES Enero
TIPO DE CUARTO O EQUIPO	RESPONSABLE PM Edwin Alfredo	AÑO 2021
REFRIGERACIÓN 3		
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

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 Jut dony Tuyar	MES Enero
TIPO DE CUARTO O EQUIPO	RESPONSABLE PM Edon ortega	AÑO 2021
REFRIGERACIÓN		
CONGELACIÓN 4		

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

AREA Restaurante	RESPONSABLE AM Ivan Jayar	MES Enero	
TIPO DE CUARTO O EQUIPO	RESPONSABLE PM Edgar Ortega	AÑO 2021	
REFRIGERACIÓN CONGELACIÓN 2			

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