

	- Enregistrement SUIVI DES TEMPERATURES DE SERVICE ET/OU DE MISE A DISPOSITION DES PLATS	Référence :	
		Révision :	01
		Date création:	
		Page :	1

Mois :

 Enregistrer pour chaque service : la température des plats à la mise à disposition, ou pendant le service en précisant l'heure du contrôle, observations et visa.

Jour	Températures de service ou de mise à disposition des plats				Heure du contrôle, Observations, Action corrective et visa
	Entrée	Plat chaud 1	Plat chaud 2	dessert	
	Objectif : entre 0 et +10°C	Objectif : supérieur à +63°C	Objectif : supérieur à +63°C	Objectif : entre 0 et +10°C	
01					
02					
03					
04					
05					
06					
07					
08					
09					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

LES PLATS DOIVENT ETRE MAINTENUS ENTRE 0 ET +10°C (FROIDS) OU A PLUS DE 63°C (CHAUDS) PENDANT LE SERVICE.

N'OUBLIER PAS DE REALISER LES PLATEAUX TEMOINS.