

FOOD TEMPERATURE LOG

REGISTRO DE LAS TEMPERATURAS DE LA COMDA



Date (Fecha):						
	Recommended Temperature	Time (Hora) am/pm	Time (Hora) am /pm	Time (Hora) am /pm	Time (Hora) am /pm	
Food (Comida)	(Temperatura Recomendada)	Temperature (Temperatura) & Employee Initials (Iniciales de Empleado)	Temperature (Temperatura) & Employee Initials (Iniciales de Empleado)	Temperature (Temperatura) & Employee Initials (Iniciales de Empleado)	Temperature (Temperatura) & Employee Initials (Iniciales de Empleado)	Corrective Action (Que Fue Corregido)
		/	/	/	/	
		/	/	/	/	
		/	/	/	/	
		/	/	/	/	
		/	/	/	/	
		/	/	/	/	
		/	/	/	/	
		/	/	/	/	

Temperatures (Temperaturas):

- 41°F Cold holding of foods (Mantener fríos los alimentos)
- 135°F Hot holding of foods (Mantener calientes los alimentos)
- NOTE:** Record temperatures at a minimum every 4 hours. (Tome las temperaturas cada 4 horas por lo minimo.)

Supervisors Signature

Date

FOOD TEMPERATURE LOG REGISTRO DE LAS TEMPERATURAS DE LA COMDA



SAMPLE (MUESTRA)

Date (Fecha):						
	Recomm ed Temperature	<u>Time (Hora)</u> 11:00 am/pm	<u>Time (Hora)</u> 3:00 am /pm	<u>Time (Hora)</u> 7:00 am /pm	<u>Time (Hora)</u> am /pm	
Food (Comida)	(Temperatur a Recomendad a)	Temperature (Temperatura) & Employee Initials (Iniciales de Empleado)	Temperature (Temperatura) & Employee Initials (Iniciales de Empleado)	Temperature (Temperatura) & Employee Initials (Iniciales de Empleado)	Temperature (Temperatura) & Employee Initials (Iniciales de Empleado)	Corrective Action (Que Fue Corregido)
Refried Beans (Frijoles Fritos)	135°F	141°F cp	127°F rh	/	/	3:00 pm - Reheated to 165°F & returned to steam table. (3:00 pm - Recalentado a 165°F y regresado a la tabla de vapor)
Green Beans (Judías Verdes)	135°F	145°F cp	125°F rh	/	/	3:00 pm Discarded green beans (3:00 pm - Han tirado las judías verdes)
Cream Gravy (Salsa Blanca)	135°F	135°F cp	/	/	/	
Rice (Arroz)	41°F	37°F cp	41°F rh	41°F rh	/	
Cooked Italian Sausage (Salchicha Italiana)	41°F	41°F cp	53°F rh	/	/	3:00 pm Discarded - put lid on pizza make table. (3:00 pm - Ha tirado - puso la tapa encima de la tabla de preparación)

Temperatures (Temperaturas):

41°F Cold holding of foods (Mantener fríos los alimentos)

135°F Hot holding of foods (Mantener calientes los alimentos)

NOTE: Record temperatures at a minimum every 4 hours. (Tome las temperaturas cada 4 horas por lo mínimo.)

Joan LeChef

Jan. 11, 2010

Supervisors Signature

Date