# REGISTRO DE MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS FRÍOS/CALIENTES

Límite crítico: Mantenimiento en frío a 41°F o inferior · Mantenimiento en caliente a 135°F o superior

Fecha(s): _____

| Alimentos | Temperatura requerida | Hora | Temperatura real | Revisado por (Iniciales) | Medidas correctivas |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |