**Registro de temperatura de alimentos con mantenimiento caliente**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Fecha | Hora | Alimento | Temperatura | Acción correctiva | Inicial del empleado |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Temperatura mínima de mantenimiento en caliente 135 ° F ± 2 ° F

* Si la temperatura de la comida es menor a 135 ° F, notifíquelo a un gerente o supervisor.
* Si no hay temperatura durante menos de 2 horas, la comida puede recalentarse rápidamente a 165 ° F (solo una vez).

Revisado por:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_