

**FOR 003 - REGISTRO DE TEMPERATURA DE COCÇÃO/REAQUECIMENTO DOS ALIMENTOS**

Data	Preparação	Condição	Temperatura (°C)	Responsável
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		

**Temperatura mínima de segurança no centro geométrico: 74°C para cocção ou reaquecimento.**

**Alimentos com temperatura abaixo de 74°C devem ser reaquecidos até atingir esta temperatura.**

**Frequência de registro: diário, para cada preparação.**