

## Verificação de Temperaturas

(realizadas de acordo com o AVISO GERAL 211231730 e Plano de Trabalho 2201072330)

1ª Verificação

\_\_\_\_ h \_\_\_\_

2ª Verificação

\_\_\_\_ h \_\_\_\_

3ª Verificação

\_\_\_\_ h \_\_\_\_

| Frios Negativos |         | Frios Positivos |        | Pratos Quentes |        |
|-----------------|---------|-----------------|--------|----------------|--------|
| MÍNIMA          | MÁXIMA  | MÍNIMA          | MÁXIMA | MÍNIMA         | MÁXIMA |
| - 18º C         | - 30º C | 0º C            | 5º C   | 65º C          | -      |

## Verificação das Limpezas

1ª Verificação

\_\_\_\_ h \_\_\_\_

2ª Verificação

\_\_\_\_ h \_\_\_\_

3ª Verificação

\_\_\_\_ h \_\_\_\_

\_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

A GERÊNCIA