

Contrôle des températures des denrées alimentaires en liaison chaude

Mois/année :

Semaine :

CONSIGNES : la température doit toujours être >65°C ; maximum 3 heures à cette température

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Date / / / / / / / / / / / / / /
Plat 1							
T1/H°C :°C :°C :°C :°C :°C :°C :
T2/H°C :°C :°C :°C :°C :°C :°C :
Plat 2							
T1/H°C :°C :°C :°C :°C :°C :°C :
T2/H°C :°C :°C :°C :°C :°C :°C :
Plat 3							
T1/H°C :°C :°C :°C :°C :°C :°C :
T2/H°C :°C :°C :°C :°C :°C :°C :
Plat 4							
T1/H°C :°C :°C :°C :°C :°C :°C :
T2/H°C :°C :°C :°C :°C :°C :°C :
Plat 5							
T1/H°C :°C :°C :°C :°C :°C :°C :
T2/H°C :°C :°C :°C :°C :°C :°C :

T1= température en début de service (°C)

T2= température en fin de service (°C)

H=heure