

FICHA DE CONTROL DIARIA / ASPECTOS A CONTROLAR

Fecha del control	Firma
--------------------------	--------------

Cámaras	°C (interior)	°C (interior tras enfriado rápido)*
1	°C	
2	°C	
3	°C	
4	°C	
5	°C	

* enfriamiento rápido, a los 30 minutos de introducir el alimento a refrigerar

Temperatura	°C (interior)	Tipo de alimento
Fritura	°C	
Horneado	°C	
Al vapor	°C	
Plancha/parrilla	°C	
Tortilla elaborada con huevo	°C	
Alimentos mantenidos en caliente	°C	
Temperatura de regeneración	°C	
Comidas elaboradas listas para consumo recibidas en caliente	°C	
Alimentos a la salida del abatidor	°C	

Freidoras	¿Has cambiado el aceite?	
1	Sí <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
2	Sí <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>

Agua	Cantidad de cloro residual
	mg. de cloro/litro

ASPECTOS A DESTACAR

Incidencias*	Medidas adoptadas

* anota tanto las incidencias sufridas durante la toma de datos, como las incidencias puntuales identificadas espontáneamente durante la actividad.