

## FICHA DE CONTROL DIARIA / ASPECTOS A CONTROLAR

<b>Fecha del control</b>		<b>Firma</b>	
--------------------------	--	--------------	--

<b>Cámaras</b>	<b>°C (interior)</b>	<b>°C (interior tras enfriado rápido)*</b>
1	°C	
2	°C	
3	°C	
4	°C	
5	°C	

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

<b>Temperatura</b>	<b>°C (interior)</b>	<b>Tipo de alimento</b>
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	

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

<b>Agua</b>	<b>Cantidad de cloro residual</b>
	mg. de cloro/litro

