DIARIO DE ENFERMEDADES DE EMPLEADOS

Nombre del Empleado	Clase de Enfermedad	Fecha y hora de Salida		Fecha y Hora de Regreso		Comentarios/ Acciones Tomadas

Lista de Chequeo Diario del Sanitizador

Marque manera de Sanitación:

- ☐ Maquina de temperatura alta (min. 160°F al nivel del plato)
- ☐ Maquina de temperatura baja (con cloro a 50 ppm mínimo o Quat a 200 ppm mínimo)
- ☐ Manualmente con:
  - ☐ Cloro (mínimo 50 ppm)
  - ☐ Quaternary Ammonium (mínimo 200 ppm)
  - ☐ Yodo (mínimo 12.5 ppm)

FECHA	HORA	LAVAPLATOS PPM O TEMP.	SANITACIÓN MANUAL PPM	ACCIÓN CORRECTIVA SI NECESARIA
I.E. 1/1	*9:00 a.m.*	*100 ppm cloro*	*N/A*	*Nada necesaria*
1/1	*4:00 p.m.*	*0 ppm cloro*	*N/A*	*Problema de mantenimiento corregido*

Sanatizar disminuye contaminación bacterial a niveles seguros con tratamiento apropiado de temperatura alta o químico.

Diario de Entrega de Alimentos

Cocina Central: _____ Fecha: _____

Alimento	**Hora y Temp. cuando Entregado**		**Hora y Temp. cuando Recibido**		**Comentarios o Acciones Tomados**
i.e. Nuggets de pollo	*10:00am*	*155°F*	*11:00am*	*150°F*	

Diario de Temperatura al Recibo

Fecha	**Producto**	**Temperatura**	**Iniciales/Comentarios**
i.e. 1/1	*Leche*	*38°F*	*JD*

Diario de Temperaturas Seguras de Alimentos

FECHA	UNIDAD DE ALMACENAJE CALIENTE/FRIA	ARTICULO DEL MENU	TEMP. DEL A.M.	TEMP. DEL P.M.	INICIALES
i.e. 1/1	*Walk-in Cooler*	*Ensalada de papas*	*38°F*	*41°F*	*JD*

Diario de Cocinar

Fecha	Alimento	Hora/Temperatura Alcanzado		Temperatura Mínima Requerida
i.e. 1/6	*Pechuga de pollo*	*11:30 a.m.*	*194°F*	*165°F*
	Meatloaf	*2:00 p.m.*	*175°F*	*155°F*

Diario de Enfriamiento

Fecha	Alimento	Hora	Temp. pre-enfriamiento	Modo de Enfriamiento	Hora	Temp.
i.e. 1/1	*Carne Asado*	*9:00 a.m.*	*168°F*	*Dividido, luego refrigerado*	*1:30 p.m.*	*39°F*

Diario de Re-Calentación

Fecha	Alimento	Hora	Temp. al Inicio	Modo de Re-Calentación	Hora	Temp. Final
i.e. 1/1	*Guisado*	*1:30pm*	*41°F*	*Encima de la estufa*	*2:15 p.m.*	*182°F*

Recuerde: Los alimentos potencialmente peligrosos tienen que ser re-calentados a 165°F dentro de 2 horas.