Documentacion de comidas Refrescadas

Comidas potencialmente peligrosas que son cocinados, refrescados, y recalentados deben ser refrescados de 135 grados a 70 grados dentro de 2 horas y refrescados de 70 grados a 41 grados dentro de 4 horas. La NOTA: Esta forma no es recíproca

Alimentos que no estan en regla deben ser destruidos

Fecha	Articulo de alimento	135		1 hr		2 hr		3 hr		4 hr		5 hr		6 hr	
		Horario	Temp	Horario	Temp	Horario	Temp	Horario	Temp	Horario	Temp	Horario	Temp	Horario	Temp
			135				70								41
			135				70								41
			135				70								41
			135				70								41
			135				70								41
			135				70								41
			135				70								41
			135				70								41
			135				70								41
			135				70								41
			135				70								41
			135				70								41
			135				70								41
			135				70								41
			135				70								41
			135				70								41
			135				70								41
			135				70								41