



PLANILHA DE TEMPERATURA DE GELADEIRAS E FREEZERS - em grau Celsius (°C)

Atualizado em 05/01/2026

Escola:		Mês/Ano:														
Data	Freezer 1		Freezer 2		Freezer 3		Geladeira 1		Geladeira 2		Geladeira 3		Responsável		Ações Corretivas (se necessário)*	
	M	T/N	M	T/N	M	T/N	M	T/N	M	T/N	M	T/N	Manhã	Tarde/Noite	Manhã	Tarde/Noite
1																
2																
3																
4																
5																
6																
7																
8																
9																
10																
11																
12																
13																
14																
15																
16																
17																
18																
19																
20																
21																
22																
23																
24																
25																
26																
27																
28																
29																
30																
31																

Temperatura do equipamento: A temperatura da geladeira deve estar adequada ao alimento que exigir a menor temperatura.		<i>Lembrete: identifique os equipamentos com o número adequado e não esqueça de registrar temperatura do freezer de geladeiras duplex.</i>
Alimentos congelados	Entre -12°C e -18°C. Amostras congeladas devem estar obrigatoriamente a -18°C ou mais frio.	* Deve ser preenchido quando a temperatura do equipamento estiver inadequada. Identifique a ação corretiva tomada e o equipamento. Você pode escrever a letra de A a D, dentre as opções a seguir OU pode descrever a ação tomada. A - Manutenção solicitada (suspenda o uso até a resolução do problema, se for o caso) B - Ajuste do termostato C - Redução do volume de produtos D - Outros - obrigatório descrever a ação
Alimentos refrigerados	Amostras refrigeradas devem estar em geladeira obrigatoriamente a 4°C ou mais frio.	
Legenda/Observações	M = manhã e T/N = tarde/noite. Aferir 2 vezes por dia, uma no início do turno (pela manhã) e outra no final do turno (tarde ou noite).	

PLANILHA DE TEMPERATURA DO BALÇÃO TÉRMICO

Atualizado em 05/01/2026

Escola: _____ Mês/Ano: _____

DATA	MANHA			TARDE			NOITE		
	T (°C)	Ação Corretiva (se necessário)*	Responsável	T (°C)	Ação Corretiva (se necessário)*	Responsável	T (°C)	Ação Corretiva (se necessário)*	Responsável
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									

*Você pode escrever uma letra entre A e C, dentre as opções a seguir OU pode descrever a ação tomada
 A - Manutenção solicitada (suspenda o uso até a resolução do problema, se for o caso)
 B - Ajuste do termostato
 C - Outros - obrigatório descrever a ação

Temperatura adequada da água do balcão quente: Entre 80°C e 90°C.
Temperatura adequada do balcão frio: Entre 4°C e 8°C.

Aferir a temperatura 10 minutos antes de organizar as cubas com alimentos no equipamento.

Observações

É importante ligar o equipamento antes de utilizá-lo, de forma que o mesmo esteja apresentando a temperatura adequada no início da distribuição. Pode levar de 30 a 90 minutos para estabilização da temperatura.

