|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  **SEDE DE SERVICIO: PAMPLONA:** |  | **VILLA DEL ROSARIO:** |  |  |
| **NOMBRE DEL EQUIPO:** |
| **FECHA** | **HORA** | **REGISTRO DE TEMPERATURA** | **FIRMA** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **OBSERVACIONES:** |
| **NOTA:** Es necesario tomar la temperatura 2 veces al día (mañana y tarde) coloque la temperatura en número entero y un decimal.**TEMPERATURA IDEAL:****0 a 5° C** Lácteos, embutidos, postres y productos de refrigeración.**0 a 7° C** Si en la nevera se almacenan varios alimentos.**4 a 7° C** Frutas y verduras.**2 a -18° C** Rango de temperatura para congelación. |