Culinary Cultivations

Registro de recepción

Instrucciones: Utilice este registro para entregas o recepción de alimentos de una cocina centralizada. Registre las temperaturas y las medidas correctivas realizadas en el registro de recepción. El gerente del servicio de alimentos verificará que los empleados del servicio de alimentos estén recibiendo productos utilizando el procedimiento adecuado monitoreando visualmente a los empleados del servicio de alimentos y las prácticas de recepción durante el turno y revisando el registro diariamente. Mantenga este registro durante un mínimo de 1 año.

Fecha	Hora	Vendedor	Nombre del producto	Temperatura	Medidas correctivas Tomada	Iniciales/ Fecha	Iniciales y Fecha del Gerente