# Registro de Temperaturas

* Compruebe la temperatura de los alimentos calientes en todo el proceso de enfriamiento.
* Enfrié los alimentos potencialmente peligrosos entre 135°f a 70°f dentro de 2 hrs y de 135° a 41°f dentro de un total de 6 hrs.

| Fecha | Comida Producto | Tiempo/ temp. enfriamento comienzo | Tiempo/ temp. después  1 hr. | Tiempo/ temp. después 2 hrs. | Tiempo/ temp. después  3 hrs. | Tiempo/ temp. después  4 hrs. | Tiempo/ temp. después  5 hrs. | Time/ temp. after 6 hrs. | Acciones Correctivas | Inicial |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |