FR
13.070.003
CE

PROVENCE RESTAURATION
La cuisine traditionnelle au service de la collectivité !

# Fiche de suivi des températures des préparations spécifiques

## Semaine 26/2025

| DATE | MENU | Fabrique lé | PRODUIT | Début de conditionnement | | Fin de conditionnement | | VISA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | HEURE | T° C | HEURE | T° C | (validation de la température de fin de conditionnement) |
| Lun. 30 Juin | MARDI MIDI | | | | | | | |
| | MARDI SOIR | | | | | | | |
| | MERCREDI MIDI | | | | | | | |
| Mar. 01 Juillet | MERCREDI SOIR | | | | | | | |
| | JEUDI MIDI | | | | | | | |
| | JEUDI SOIR | | | | | | | |
| Mer. 02 Juillet | VENDREDI MIDI | | | | | | | |
| | VENDREDI SOIR | | | | | | | |
| | SAMEDI MIDI | | | | | | | |
| Jeu. 03 Juillet | SAMEDI SOIR | | | | | | | |
| | DIMANCHE MIDI | | | | | | | |
| | DIMANCHE SOIR | | | | | | | |
| Ven. 04 Juillet | LUNDI MIDI | | | | | | | |
| | LUNDI SOIR | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

***Faire le sondage d'une barquette ou d'un bac gastro par produit, en début de phase de conditionnement, puis en phase de conditionnement, sur la même barquette ou sur le même bac gastro***
***Tolérance: +8°C maximum, au-delà, refroidir le produit en cellule de refroidissement rapide***
***Document à conserver 3 mois dans le classeur enregistrement***