# Registro delle temperature nel trasporto di alimenti

**Nome dell'attività:** Bistrot Esempio **Cucina (luogo di partenza):** Cucina centrale **Anno, mese:** 11/2026

**Limite caldo (°C):** 65 **Limite refrigerato (°C):** 5 **Termometro n.:** T-03

Misura l'alimento, non l'aria del contenitore o del vano. Scrivi la misura di partenza al carico e quella di arrivo alla consegna, ciascuna nel momento in cui la prendi. Chi riceve l'alimento firma la riga. Se un valore è fuori dai tuoi limiti, annota cosa hai fatto.

| Data | Alimento | Caldo o freddo | Pronto alle (ora) | Mezzo, contenitore | Destinazione | Ora di partenza | Partenza °C | Ora di arrivo | Arrivo °C | OK (S/N) | Azione correttiva | Inviato da | Ricevuto da (nome, firma) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 23/11 | Brodo di pollo | caldo | 10:55 | Furgone 1 | Scuola Girasole | 11:10 | 78 | 11:40 | 71 | Sì | | Luca Ferrari | Paola Neri |
| 24/11 | Pasta al forno | caldo | 10:50 | Furgone 1 | Scuola Girasole | 11:05 | 80 | 11:35 | 72 | Sì | | Luca Ferrari | Paola Neri |
| 25/11 | Vassoi di tramezzini | freddo | 08:15 | Furgone 1 | Uffici Lungofiume | 08:30 | 3 | 09:05 | 4 | Sì | | Marco Bianchi | Franco Rizzi |
| 26/11 | Gulasch di manzo | caldo | 10:55 | Furgone 1 | Scuola Girasole | 11:10 | 75 | 11:50 | 61 | No | Riscaldato a 75 °C | Luca Ferrari | Paola Neri |
| 27/11 | Macedonia | freddo | 08:25 | Furgone 1 | Uffici Lungofiume | 08:40 | 4 | 09:10 | 5 | Sì | | Marco Bianchi | Franco Rizzi |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |