温度チェックリスト　　年　　月

dfの時は再度温度計測

	時間	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
①玄関冷蔵庫12℃	AM8:00																															
①玄関冷蔵庫12℃	業務終了後																															
②寿司冷蔵4℃	AM8:00																															
②寿司冷蔵4℃	業務終了後																															
③ストッカー-15℃	AM8:00																															
③ストッカー-15℃	業務終了後																															
④菜根譚冷蔵庫5℃	AM8:00																															
④菜根譚冷蔵庫5℃	業務終了後																															
⑤副菜冷蔵庫5℃	AM8：00																															
⑤副菜冷蔵庫5℃	業務終了後																															
⑥台下冷蔵庫　5℃	AM8：00																															
⑥台下冷蔵庫　5℃	業務終了後																															
⑦野菜冷蔵庫　5℃	AM8：00																															
⑦野菜冷蔵庫　5℃	業務終了後																															
⑧厨房冷凍庫－20℃	AM8：00																															
⑧厨房冷凍庫－20℃	業務終了後																															
⑨盛込冷蔵庫　4℃	AM8：00																															
⑨盛込冷蔵庫　4℃	業務終了後																															
⑩盛込冷蔵庫　4℃	AM8：00																															
⑩盛込冷蔵庫　4℃	業務終了後																															
⑪盛込冷凍庫－20℃	AM8：00																															
⑪盛込冷凍庫－20℃	業務終了後																															
⑫厨房肉冷蔵庫2℃	AM8：00																															
⑫厨房肉冷蔵庫2℃	業務終了後																															
⑬搬入口冷凍庫　－20℃	AM8：00																															
⑬搬入口冷凍庫　－20℃	業務終了後																															
⑭搬入口冷凍庫－20℃	AM8：00																															
⑭搬入口冷凍庫－20℃	業務終了後																															
⑮搬入口冷凍庫－20℃	AM8：00																															
⑮搬入口冷凍庫－20℃	業務終了後																															
⑯搬入口冷凍庫－20℃	AM8：00																															
⑯搬入口冷凍庫－20℃	業務終了後																															

調理後　油をAVチェック　２．５以上であれば油を交換する。　２．５以下であれば●　２．５以上は交換

Avチェックシート	大																															
	小																															
チェック者																																
最終チェック者																																

基準温度より7℃以上誤差が出てる場合、再度測定し、戻らなければ、ホシザキ又はタニコーに連絡する。

室温　厨房	目安20℃																															
室温　盛込み																																
室温　カップ詰め																																