

L	M	X	J	V	S	D	Sem.
1	2	3	4	5	6	7	6
8	9	10	11	12	13	14	7
15	16	17	18	19	20	21	8
22	23	24	25	26	27	28	9

FEBRERO

LUNES 1

2021

REGISTRO de materias primas

ENTRADA DE PRODUCTOS					SALIDA DE PRODUCTOS*	
Proveedor	Nº Albarán/ Producto	Tª (°C)	Control		Destinatario	Nº de Albarán
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		

*Sucursales y/o distribución establecimientos de comida preparada (bares, restaurantes y/o colectividades).

PRODUCCIÓN diaria

PRODUCTO/LOTE	KG / UNIDADES
Total Kg.	

VERIFICACIÓN y control

VERIFICACIÓN L+D				
General	C	I		
Maquinaria y utillaje	C	I		
Superficie de trabajo	C	I		
MANTENIMIENTO				
Mantenimiento general	C	I		
Revisión de máquinas	C	I		
Utillaje	C	I		
Tª CÁMARAS/EXPOSITORES/MURALES				
1	2	3	4	5
6	7	8	9	10

Sem.	L	M	X	J	V	S	D
6	1	2	3	4	5	6	7
7	8	9	10	11	12	13	14
8	15	16	17	18	19	20	21
9	22	23	24	25	26	27	28

REGISTRO de materias primas

ENTRADA DE PRODUCTOS					SALIDA DE PRODUCTOS*	
Proveedor	N° Albarán/ Producto	Tª (°C)	Control		Destinatario	N° de Albarán
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		

*Sucursales y/o distribución establecimientos de comida preparada (bares, restaurantes y/o colectividades).

PRODUCCIÓN diaria

PRODUCTO/LOTE	KG / UNIDADES
Total Kg.	

VERIFICACIÓN y control

VERIFICACIÓN L+D				
General	C	I		
Maquinaria y utillaje	C	I		
Superficie de trabajo	C	I		
MANTENIMIENTO				
Mantenimiento general	C	I		
Revisión de máquinas	C	I		
Utillaje	C	I		
Tª CÁMARAS/EXPOSITORES/MURALES				
1	2	3	4	5
/	/	/	/	/
6	7	8	9	10
/	/	/	/	/

L	M	X	J	V	S	D	Sem.
1	2	3	4	5	6	7	6
8	9	10	11	12	13	14	7
15	16	17	18	19	20	21	8
22	23	24	25	26	27	28	9

REGISTRO de materias primas

ENTRADA DE PRODUCTOS				SALIDA DE PRODUCTOS*		
Proveedor	Nº Albarán/ Producto	Tª (°C)	Control		Destinatario	Nº de Albarán
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		

*Sucursales y/o distribución establecimientos de comida preparada (bares, restaurantes y/o colectividades).

PRODUCCIÓN diaria

PRODUCTO/LOTE	KG / UNIDADES
Total Kg.	

VERIFICACIÓN y control

VERIFICACIÓN L+D				
General	C	I		
Maquinaria y utillaje	C	I		
Superficie de trabajo	C	I		
MANTENIMIENTO				
Mantenimiento general	C	I		
Revisión de máquinas	C	I		
Utillaje	C	I		
Tª CÁMARAS/EXPOSITORES/MURALES				
1	2	3	4	5
/	/	/	/	/
6	7	8	9	10
/	/	/	/	/

6	1	2	3	4	5	6	7
7	8	9	10	11	12	13	14
8	15	16	17	18	19	20	21
9	22	23	24	25	26	27	28



REGISTRO de materias primas

ENTRADA DE PRODUCTOS				SALIDA DE PRODUCTOS*		
Proveedor	Nº Albarán/ Producto	Tª (°C)	Control		Destinatario	Nº de Albarán
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		

*Sucursales y/o distribución establecimientos de comida preparada (bares, restaurantes y/o colectividades).



PRODUCCIÓN diaria

PRODUCTO/LOTE	KG / UNIDADES
Total Kg.	



VERIFICACIÓN y control

VERIFICACIÓN L+D				
General		C		I
Maquinaria y utillaje		C		I
Superficie de trabajo		C		I
MANTENIMIENTO				
Mantenimiento general		C		I
Revisión de máquinas		C		I
Utillaje		C		I
Tª CÁMARAS/EXPOSITORES/MURALES				
1	2	3	4	5
/	/	/	/	/
6	7	8	9	10
/	/	/	/	/

L	M	X	J	V	S	D	Sem.
1	2	3	4	5	6	7	6
8	9	10	11	12	13	14	7
15	16	17	18	19	20	21	8
22	23	24	25	26	27	28	9

REGISTRO de materias primas

ENTRADA DE PRODUCTOS					SALIDA DE PRODUCTOS*	
Proveedor	Nº Albarán/ Producto	Tª (°C)	Control		Destinatario	Nº de Albarán
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		

*Sucursales y/o distribución establecimientos de comida preparada (bares, restaurantes y/o colectividades).

PRODUCCIÓN diaria

PRODUCTO/LOTE	KG / UNIDADES
Total Kg.	

VERIFICACIÓN y control

VERIFICACIÓN L+D				
General	C	I		
Maquinaria y utillaje	C	I		
Superficie de trabajo	C	I		
MANTENIMIENTO				
Mantenimiento general	C	I		
Revisión de máquinas	C	I		
Utillaje	C	I		
Tª CÁMARAS/EXPOSITORES/MURALES				
1	2	3	4	5
/	/	/	/	/
6	7	8	9	10
/	/	/	/	/

Sem.	L	M	X	J	V	S	D
6	1	2	3	4	5	6	7
7	8	9	10	11	12	13	14
8	15	16	17	18	19	20	21
9	22	23	24	25	26	27	28



REGISTRO de materias primas

ENTRADA DE PRODUCTOS					SALIDA DE PRODUCTOS*	
Proveedor	Nº Albarán/ Producto	Tª (°C)	Control		Destinatario	Nº de Albarán
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		

*Sucursales y/o distribución establecimientos de comida preparada (bares, restaurantes y/o colectividades).



PRODUCCIÓN diaria

PRODUCTO/LOTE	KG / UNIDADES
Total Kg.	



VERIFICACIÓN y control

VERIFICACIÓN L+D				
General	C	I		
Maquinaria y utillaje	C	I		
Superficie de trabajo	C	I		
MANTENIMIENTO				
Mantenimiento general	C	I		
Revisión de máquinas	C	I		
Utillaje	C	I		
Tª CÁMARAS/EXPOSITORES/MURALES				
1	2	3	4	5
/	/	/	/	/
6	7	8	9	10
/	/	/	/	/

Sem.	L	M	X	J	V	S	D
6	1	2	3	4	5	6	7
7	8	9	10	11	12	13	14
8	15	16	17	18	19	20	21
9	22	23	24	25	26	27	28



REGISTRO de materias primas

ENTRADA DE PRODUCTOS				SALIDA DE PRODUCTOS*		
Proveedor	Nº Albarán/ Producto	Tª (°C)	Control		Destinatario	Nº de Albarán
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		

*Sucursales y/o distribución establecimientos de comida preparada (bares, restaurantes y/o colectividades).



PRODUCCIÓN diaria

PRODUCTO/LOTE	KG / UNIDADES
Total Kg.	



VERIFICACIÓN y control

VERIFICACIÓN L+D				
General	C	I		
Maquinaria y utillaje	C	I		
Superficie de trabajo	C	I		
MANTENIMIENTO				
Mantenimiento general	C	I		
Revisión de máquinas	C	I		
Utillaje	C	I		
Tª CÁMARAS/EXPOSITORES/MURALES				
1	2	3	4	5
6	7	8	9	10

L M X J V S D Sem.

1	2	3	4	5	6	7	6
8	9	10	11	12	13	14	7
15	16	17	18	19	20	21	8
22	23	24	25	26	27	28	9

FEBRERO

MARTES 9

2021

REGISTRO de materias primas

ENTRADA DE PRODUCTOS					SALIDA DE PRODUCTOS*	
Proveedor	Nº Albarán/ Producto	Tª (°C)	Control		Destinatario	Nº de Albarán
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		

*Sucursales y/o distribución establecimientos de comida preparada (bares, restaurantes y/o colectividades).

PRODUCCIÓN diaria

PRODUCTO/LOTE	KG / UNIDADES
Total Kg.	

VERIFICACIÓN y control

VERIFICACIÓN L+D				
General	C	I		
Maquinaria y utillaje	C	I		
Superficie de trabajo	C	I		
MANTENIMIENTO				
Mantenimiento general	C	I		
Revisión de máquinas	C	I		
Utillaje	C	I		
Tª CÁMARAS/EXPOSITORES/MURALES				
1	2	3	4	5
6	7	8	9	10

Sem.	L	M	X	J	V	S	D
6	1	2	3	4	5	6	7
7	8	9	10	11	12	13	14
8	15	16	17	18	19	20	21
9	22	23	24	25	26	27	28

REGISTRO de materias primas

ENTRADA DE PRODUCTOS					SALIDA DE PRODUCTOS*	
Proveedor	Nº Albarán/ Producto	Tª (°C)	Control		Destinatario	Nº de Albarán
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		

*Sucursales y/o distribución establecimientos de comida preparada (bares, restaurantes y/o colectividades).

PRODUCCIÓN diaria

PRODUCTO/LOTE	KG / UNIDADES
Total Kg.	

VERIFICACIÓN y control

VERIFICACIÓN L+D				
General	C	I		
Maquinaria y utillaje	C	I		
Superficie de trabajo	C	I		
MANTENIMIENTO				
Mantenimiento general	C	I		
Revisión de máquinas	C	I		
Utillaje	C	I		
Tª CÁMARAS/EXPOSITORES/MURALES				
1	2	3	4	5
/	/	/	/	/
6	7	8	9	10
/	/	/	/	/

L	M	X	J	V	S	D	Sem.
1	2	3	4	5	6	7	6
8	9	10	11	12	13	14	7
15	16	17	18	19	20	21	8
22	23	24	25	26	27	28	9

FEBRERO

JUEVES 11

2021

REGISTRO de materias primas

ENTRADA DE PRODUCTOS				SALIDA DE PRODUCTOS*	
Proveedor	Nº Albarán/ Producto	Tª (°C)	Control	Destinatario	Nº de Albarán
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		

*Sucursales y/o distribución establecimientos de comida preparada (bares, restaurantes y/o colectividades).

PRODUCCIÓN diaria

PRODUCTO/LOTE	KG / UNIDADES
Total Kg.	

VERIFICACIÓN y control

VERIFICACIÓN L+D				
General		C		I
Maquinaria y utillaje		C		I
Superficie de trabajo		C		I
MANTENIMIENTO				
Mantenimiento general		C		I
Revisión de máquinas		C		I
Utillaje		C		I
Tª CÁMARAS/EXPOSITORES/MURALES				
1	2	3	4	5
/	/	/	/	/
6	7	8	9	10
/	/	/	/	/

L	M	X	J	V	S	D	Sem.
1	2	3	4	5	6	7	6
8	9	10	11	12	13	14	7
15	16	17	18	19	20	21	8
22	23	24	25	26	27	28	9

FEBRERO

SÁBADO 13

2021



REGISTRO de materias primas

ENTRADA DE PRODUCTOS				SALIDA DE PRODUCTOS*	
Proveedor	Nº Albarán/ Producto	Tª (°C)	Control	Destinatario	Nº de Albarán
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		
			C I		

*Sucursales y/o distribución establecimientos de comida preparada (bares, restaurantes y/o colectividades).



PRODUCCIÓN diaria

PRODUCTO/LOTE	KG / UNIDADES
Total Kg.	



VERIFICACIÓN y control

VERIFICACIÓN L+D				
General		C		I
Maquinaria y utillaje		C		I
Superficie de trabajo		C		I
MANTENIMIENTO				
Mantenimiento general		C		I
Revisión de máquinas		C		I
Utillaje		C		I
Tª CÁMARAS/EXPOSITORES/MURALES				
1	2	3	4	5
6	7	8	9	10

Sem.	L	M	X	J	V	S	D
6	1	2	3	4	5	6	7
7	8	9	10	11	12	13	14
8	15	16	17	18	19	20	21
9	22	23	24	25	26	27	28



REGISTRO de materias primas

ENTRADA DE PRODUCTOS					SALIDA DE PRODUCTOS*	
Proveedor	Nº Albarán/ Producto	Tª (°C)	Control		Destinatario	Nº de Albarán
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		

*Sucursales y/o distribución establecimientos de comida preparada (bares, restaurantes y/o colectividades).



PRODUCCIÓN diaria

PRODUCTO/LOTE	KG / UNIDADES
Total Kg.	



VERIFICACIÓN y control

VERIFICACIÓN L+D				
General	C		I	
Maquinaria y utillaje	C		I	
Superficie de trabajo	C		I	
MANTENIMIENTO				
Mantenimiento general	C		I	
Revisión de máquinas	C		I	
Utillaje	C		I	
Tª CÁMARAS/EXPOSITORES/MURALES				
1	2	3	4	5
/	/	/	/	/
6	7	8	9	10
/	/	/	/	/

L	M	X	J	V	S	D	Sem.
1	2	3	4	5	6	7	6
8	9	10	11	12	13	14	7
15	16	17	18	19	20	21	8
22	23	24	25	26	27	28	9

FEBRERO

LUNES 15

2021



REGISTRO de materias primas

ENTRADA DE PRODUCTOS				SALIDA DE PRODUCTOS*		
Proveedor	Nº Albarán/ Producto	Tª (°C)	Control		Destinatario	Nº de Albarán
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		

*Sucursales y/o distribución establecimientos de comida preparada (bares, restaurantes y/o colectividades).



PRODUCCIÓN diaria

PRODUCTO/LOTE	KG / UNIDADES
Total Kg.	



VERIFICACIÓN y control

VERIFICACIÓN L+D				
General	C	I		
Maquinaria y utillaje	C	I		
Superficie de trabajo	C	I		
MANTENIMIENTO				
Mantenimiento general	C	I		
Revisión de máquinas	C	I		
Utillaje	C	I		
Tª CÁMARAS/EXPOSITORES/MURALES				
1	2	3	4	5
/	/	/	/	/
6	7	8	9	10
/	/	/	/	/

Sem.	L	M	X	J	V	S	D
6	1	2	3	4	5	6	7
7	8	9	10	11	12	13	14
8	15	16	17	18	19	20	21
9	22	23	24	25	26	27	28

REGISTRO de materias primas

ENTRADA DE PRODUCTOS					SALIDA DE PRODUCTOS*	
Proveedor	Nº Albarán/ Producto	Tª (°C)	Control		Destinatario	Nº de Albarán
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		

*Sucursales y/o distribución establecimientos de comida preparada (bares, restaurantes y/o colectividades).

PRODUCCIÓN diaria

PRODUCTO/LOTE	KG / UNIDADES
Total Kg.	

VERIFICACIÓN y control

VERIFICACIÓN L+D				
General		C		I
Maquinaria y utillaje		C		I
Superficie de trabajo		C		I
MANTENIMIENTO				
Mantenimiento general		C		I
Revisión de máquinas		C		I
Utillaje		C		I
Tª CÁMARAS/EXPOSITORES/MURALES				
1	2	3	4	5
6	7	8	9	10

L M X J V S D Sem.

1	2	3	4	5	6	7	6
8	9	10	11	12	13	14	7
15	16	17	18	19	20	21	8
22	23	24	25	26	27	28	9

FEBRERO

MIÉRCOLES 17

2021

[X]
REGISTRO de materias primas

ENTRADA DE PRODUCTOS				SALIDA DE PRODUCTOS*		
Proveedor	Nº Albarán/ Producto	Tª (°C)	Control		Destinatario	Nº de Albarán
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		

*Sucursales y/o distribución establecimientos de comida preparada (bares, restaurantes y/o colectividades).

[✓]
PRODUCCIÓN diaria

PRODUCTO/LOTE	KG / UNIDADES
Total Kg.	

[✓]
VERIFICACIÓN y control

VERIFICACIÓN L+D				
General	C	I		
Maquinaria y utillaje	C	I		
Superficie de trabajo	C	I		
MANTENIMIENTO				
Mantenimiento general	C	I		
Revisión de máquinas	C	I		
Utillaje	C	I		
Tª CÁMARAS/EXPOSITORES/MURALES				
1	2	3	4	5
6	7	8	9	10

L	M	X	J	V	S	D	Sem.
1	2	3	4	5	6	7	6
8	9	10	11	12	13	14	7
15	16	17	18	19	20	21	8
22	23	24	25	26	27	28	9



REGISTRO de materias primas

ENTRADA DE PRODUCTOS				SALIDA DE PRODUCTOS*		
Proveedor	N° Albarán/ Producto	Tª (°C)	Control		Destinatario	N° de Albarán
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		

*Sucursales y/o distribución establecimientos de comida preparada (bares, restaurantes y/o colectividades).



PRODUCCIÓN diaria

PRODUCTO/LOTE	KG / UNIDADES
Total Kg.	



VERIFICACIÓN y control

VERIFICACIÓN L+D				
General		C		I
Maquinaria y utillaje		C		I
Superficie de trabajo		C		I
MANTENIMIENTO				
Mantenimiento general		C		I
Revisión de máquinas		C		I
Utillaje		C		I
Tª CÁMARAS/EXPOSITORES/MURALES				
1	2	3	4	5
/	/	/	/	/
6	7	8	9	10
/	/	/	/	/

L	M	X	J	V	S	D	Sem.
1	2	3	4	5	6	7	6
8	9	10	11	12	13	14	7
15	16	17	18	19	20	21	8
22	23	24	25	26	27	28	9

FEBRERO
DOMINGO 21

2021

REGISTRO de materias primas

ENTRADA DE PRODUCTOS				SALIDA DE PRODUCTOS*		
Proveedor	Nº Albarán/ Producto	Tª (°C)	Control		Destinatario	Nº de Albarán
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		

*Sucursales y/o distribución establecimientos de comida preparada (bares, restaurantes y/o colectividades).

PRODUCCIÓN diaria

PRODUCTO/LOTE	KG / UNIDADES
Total Kg.	

VERIFICACIÓN y control

VERIFICACIÓN L+D				
General	C	I		
Maquinaria y utillaje	C	I		
Superficie de trabajo	C	I		
MANTENIMIENTO				
Mantenimiento general	C	I		
Revisión de máquinas	C	I		
Utillaje	C	I		
Tª CÁMARAS/EXPOSITORES/MURALES				
1	2	3	4	5
6	7	8	9	10

6	1	2	3	4	5	6	7
7	8	9	10	11	12	13	14
8	15	16	17	18	19	20	21
9	22	23	24	25	26	27	28



REGISTRO de materias primas

ENTRADA DE PRODUCTOS					SALIDA DE PRODUCTOS*	
Proveedor	Nº Albarán/ Producto	Tª (°C)	Control		Destinatario	Nº de Albarán
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		

*Sucursales y/o distribución establecimientos de comida preparada (bares, restaurantes y/o colectividades).



PRODUCCIÓN diaria

PRODUCTO/LOTE	KG / UNIDADES
Total Kg.	



VERIFICACIÓN y control

VERIFICACIÓN L+D				
General		C	I	
Maquinaria y utillaje		C	I	
Superficie de trabajo		C	I	
MANTENIMIENTO				
Mantenimiento general		C	I	
Revisión de máquinas		C	I	
Utillaje		C	I	
Tª CÁMARAS/EXPOSITORES/MURALES				
1	2	3	4	5
/	/	/	/	/
6	7	8	9	10
/	/	/	/	/

L	M	X	J	V	S	D	Sem.
1	2	3	4	5	6	7	6
8	9	10	11	12	13	14	7
15	16	17	18	19	20	21	8
22	23	24	25	26	27	28	9

FEBRERO

JUEVES 25

2021

REGISTRO de materias primas

ENTRADA DE PRODUCTOS					SALIDA DE PRODUCTOS*	
Proveedor	N° Albarán/ Producto	Tª (°C)	Control		Destinatario	N° de Albarán
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		

*Sucursales y/o distribución establecimientos de comida preparada (bares, restaurantes y/o colectividades).

PRODUCCIÓN diaria

PRODUCTO/LOTE	KG / UNIDADES
Total Kg.	

VERIFICACIÓN y control

VERIFICACIÓN L+D				
General	C	I		
Maquinaria y utillaje	C	I		
Superficie de trabajo	C	I		
MANTENIMIENTO				
Mantenimiento general	C	I		
Revisión de máquinas	C	I		
Utillaje	C	I		
Tª CÁMARAS/EXPOSITORES/MURALES				
1	2	3	4	5
/	/	/	/	/
6	7	8	9	10
/	/	/	/	/

Sem.	L	M	X	J	V	S	D
5	1	2	3	4	5	6	7
6	8	9	10	11	12	13	14
7							
8	15	16	17	18	19	20	21
9	22	23	24	25	26	27	28



REGISTRO de materias primas

ENTRADA DE PRODUCTOS				SALIDA DE PRODUCTOS*		
Proveedor	Nº Albarán/ Producto	Tª (°C)	Control		Destinatario	Nº de Albarán
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		

*Sucursales y/o distribución establecimientos de comida preparada (bares, restaurantes y/o colectividades).



PRODUCCIÓN diaria

PRODUCTO/LOTE	KG / UNIDADES
Total Kg.	



VERIFICACIÓN y control

VERIFICACIÓN L+D				
General		C		I
Maquinaria y utillaje		C		I
Superficie de trabajo		C		I
MANTENIMIENTO				
Mantenimiento general		C		I
Revisión de máquinas		C		I
Utillaje		C		I
Tª CÁMARAS/EXPOSITORES/MURALES				
1	2	3	4	5
/	/	/	/	/
6	7	8	9	10
/	/	/	/	/

L	M	X	J	V	S	D	Sem.
1	2	3	4	5	6	7	6
8	9	10	11	12	13	14	7
15	16	17	18	19	20	21	8
22	23	24	25	26	27	28	9



REGISTRO de materias primas

ENTRADA DE PRODUCTOS				SALIDA DE PRODUCTOS*		
Proveedor	Nº Albarán/ Producto	Tª (°C)	Control		Destinatario	Nº de Albarán
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		

*Sucursales y/o distribución establecimientos de comida preparada (bares, restaurantes y/o colectividades).



PRODUCCIÓN diaria

PRODUCTO/LOTE	KG / UNIDADES
Total Kg.	



VERIFICACIÓN y control

VERIFICACIÓN L+D				
General		C		I
Maquinaria y utillaje		C		I
Superficie de trabajo		C		I
MANTENIMIENTO				
Mantenimiento general		C		I
Revisión de máquinas		C		I
Utillaje		C		I
Tª CÁMARAS/EXPOSITORES/MURALES				
1	2	3	4	5
/	/	/	/	/
6	7	8	9	10
/	/	/	/	/

Sem.	L	M	X	J	V	S	D
6	1	2	3	4	5	6	7
7	8	9	10	11	12	13	14
8	15	16	17	18	19	20	21
9	22	23	24	25	26	27	28

**REGISTRO de materias primas**

ENTRADA DE PRODUCTOS				SALIDA DE PRODUCTOS*		
Proveedor	N° Albarán/ Producto	Tª (°C)	Control		Destinatario	N° de Albarán
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		
			C	I		

*Sucursales y/o distribución establecimientos de comida preparada (bares, restaurantes y/o colectividades).

**PRODUCCIÓN diaria**

PRODUCTO/LOTE	KG / UNIDADES
Total Kg.	

**VERIFICACIÓN y control**

VERIFICACIÓN L+D				
General		C		I
Maquinaria y utillaje		C		I
Superficie de trabajo		C		I
MANTENIMIENTO				
Mantenimiento general		C		I
Revisión de máquinas		C		I
Utillaje		C		I
Tª CÁMARAS/EXPOSITORES/MURALES				
1	2	3	4	5
/	/	/	/	/
6	7	8	9	10
/	/	/	/	/

