

Hot/Cold Holding Temperature Log

Registro de Temperatura de Retención Caliente/Frío

Date Fecha	Product/Location Producto/Ubicacion	Time Tiempo	Temperature Temperatura	Corrective Action Accion Correctiva	Employee Initials Iniciales del Empleado

- **Hot TCS (Temperature Controlled for Safety) Foods should be held at 140°F or above.**
- Alimentos calientes TCS (Temperatura Controlada por Seguridad) deben mantenerse a 140°F ó más.
- **Cold TCS foods should held at 41°F or below.**
- Alimentos frios TCS deben ser mantenidos a 41°F ó menos.