

TOTAL OIL MANAGEMENT
Oil Quality Evaluation Form
ADMINISTRACION TOTAL DEL ACEITE
Formulario de evaluacion de la calidad del aceite

MONTH/MES _____

STORE/ESTABLECIMIENTO _____

Day Dia	Evaluator (MG) Evaluador De La Calidad (ger)	Fries #1 Papas Fritas #1	Fries #2 Papas Fritas #2	Fries #3 Papas Fritas #3	McNugget Nugget	Other Otra	Crispy Chick Pollo Frito	Filet Pescado (Filete)	Filter Tech Tecnico De Filtration
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									

Daily sensory evaluation determines food quality. Record "OK" if the shortening on the fryer does not need to be changed. If the shortening needs to be discarded, record the number corresponding to the reason of discard.

Le evaluacion sensorial diaria determina la calidad del alimento. Anote "OK" si no es necesario cambiar el aceite de la freidora. Si es necesario eliminarlo, anote el numero que corresponde a la razon de eliminacion.

Reason for Discard / Razon de eliminacion

1. Oil color / Color del aceite
2. Poor color and appearance of fried foods / El color y aspecto de los alimentos tritoes es deficiente
3. Poor flavor of fried foods / El sabor de los alimentos tritos es deficiente

4. Smoking heavy / Foma hemo denso
5. Foaming / Foma espuuma
6. Other / Otra _____