

## Temperature Chart

Agency Name:

Recommended Temperatures	
<b>Dry Storage Area</b>	50 F - 70 F
<b>Cooler Storage Area</b>	35 F - 45 F
<b>Freezer Storage Area</b>	-10 F - 0 F

**Unit #1**

Circle One: Refrigerator, Freezer or Dry Storage

Month/Day/Year	Temperature	Checked By
/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/		

**Unit #2**

Circle One: Refrigerator, Freezer or Dry Storage

Month/Day/Year	Temperature	Checked By
/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/		

\*If temperatures are not within recommended range, take immediate corrective action to avoid food loss