

63°C или выше

Держите готовую еду горячей всё время обслуживания.

**Сначала прогрейте.
Проверьте еду.
Запишите результат.**



01 Приготовьте или разогрейте до загрузки

Загружайте еду, пока она полностью горячая. Не используйте мармит для приготовления или разогрева.

02 Контролируйте во время раздачи

Проверяйте еду термощупом с запланированной частотой. Где уместно, помешивайте. Записывайте показания и действия.

03 Действуйте при низком показании

Немедленно сообщите руководителю. Выполните документированное действие по контролю времени и разогревайте только один раз.

Если время ниже 63°C неизвестно или превышает 2 часа, выбросьте еду по этому осторожному безопасному методу. После использования очистите и продезинфицируйте оборудование. Соблюдайте правила вашего предприятия по времени выкладки.