

سجل الطهي والتبريد وإعادة التسخين

Cooking, cooling & reheating log



المنشأة (Business): _____ بداية الأسبوع (Week beginning): _____

الطهي: 75°C لمدة 30 ثانية، أو ما يعادلها بأمان مُثبت. إعادة التسخين: 75°C لمدة 30 ثانية؛ استئندا: 82°C على الأقل. أعد التسخين مرة واحدة فقط.

هدف التبريد: في الثلاجة خلال 90 دقيقة من انتهاء الطهي. سجّل القراءات والأوقات الفعلية. اكتب "لا ينطبق" للمراحل غير المطلوبة.

الدفعة 1

BATCH 1

الطعام / مرجع الدفعة (Food / batch reference): _____

المرحلة Stage	التاريخ والوقت Date & time	الداخلية C° Core °C	مدة البقاء (بالثواني) Time held (seconds)	الأحرف الأولى Initials
الطهي Cooked				
بدء التبريد Cooling started			لا ينطبق N/A	
في الثلاجة Into fridge			لا ينطبق N/A	
إعادة التسخين Reheated				

المشكلة والإجراء وإعادة الفحص / السجل المرتبط (Problem, action and recheck / linked record): _____

الدفعة 2

BATCH 2

الطعام / مرجع الدفعة (Food / batch reference): _____

المرحلة Stage	التاريخ والوقت Date & time	الداخلية C° Core °C	مدة البقاء (بالثواني) Time held (seconds)	الأحرف الأولى Initials
الطهي Cooked				
بدء التبريد Cooling started			لا ينطبق N/A	
في الثلاجة Into fridge			لا ينطبق N/A	
إعادة التسخين Reheated				

المشكلة والإجراء وإعادة الفحص / السجل المرتبط (Problem, action and recheck / linked record): _____

التبريد: استخدم حصصًا صغيرة أو أوعية ضحلة أو مبرّدًا سريعًا. برّد الأرز خلال 1 ساعة. اتبع طريقتك الآمنة وسجّل فورًا أي هدف لم يتحقق.