

রেকর্ড শিট
RECORD SHEET

রান্না, ঠান্ডা করা ও পুনরায় গরমের লগ

Cooking, cooling & reheating log

ব্যবসা (Business): _____ সপ্তাহ শুরু (Week beginning): _____

রান্না: ৭৫°C-এ ৩০ সেকেন্ড, বা প্রমাণিত নিরাপদ সমতুল্য। পুনরায় গরম: ৭৫°C-এ ৩০ সেকেন্ড; স্কটল্যান্ড: কমপক্ষে ৮২°C। মাত্র একবার পুনরায় গরম করুন।

ঠান্ডা করার লক্ষ্য: রান্না শেষ হওয়ার ৯০ মিনিটের মধ্যে ফ্রিজে। আসল রিডিং ও সময় রেকর্ড করুন। যে ধাপ দরকার নেই সেখানে 'N/A' লিখুন।

ব্যাচ ১

BATCH 1

খাবার / ব্যাচ রেফারেন্স (Food / batch reference): _____

ধাপ Stage	তারিখ ও সময় Date & time	কোর °C Core °C	ধরে রাখার সময় (সেকেন্ড) Time held (seconds)	ইনিশিয়াল Initials
রান্না হয়েছে Cooked				
ঠান্ডা করা শুরু Cooling started			N/A	
ফ্রিজে রাখা Into fridge			N/A	
পুনরায় গরম Reheated				

সমস্যা, ব্যবস্থা ও পুনঃচেক / সংযুক্ত রেকর্ড (Problem, action and recheck / linked record): _____

ব্যাচ ২

BATCH 2

খাবার / ব্যাচ রেফারেন্স (Food / batch reference): _____

ধাপ Stage	তারিখ ও সময় Date & time	কোর °C Core °C	ধরে রাখার সময় (সেকেন্ড) Time held (seconds)	ইনিশিয়াল Initials
রান্না হয়েছে Cooked				
ঠান্ডা করা শুরু Cooling started			N/A	
ফ্রিজে রাখা Into fridge			N/A	
পুনরায় গরম Reheated				

সমস্যা, ব্যবস্থা ও পুনঃচেক / সংযুক্ত রেকর্ড (Problem, action and recheck / linked record): _____

ঠান্ডা করা: ছোট পোর্শন, অগভীর পাত্র বা ব্লাস্ট চিলার ব্যবহার করুন। ভাত ১ ঘণ্টার মধ্যে ঠান্ডা করুন। আপনার নিরাপদ পদ্ধতি মেনে চলুন এবং কোনো লক্ষ্য পূরণ না হলে সঙ্গে সঙ্গে রেকর্ড করুন।