



Журнал приготовления, охлаждения и разогрева

Cooking, cooling & reheating log

Предприятие (Business): _____ Неделя с (Week beginning): _____

Приготовление: 75°C в течение 30 секунд или доказанный безопасный эквивалент. Разогрев: 75°C в течение 30 секунд; Шотландия: не менее 82°C. Разогревать только один раз.

Цель охлаждения: в холодильник в течение 90 минут после окончания приготовления. Записывайте фактические показания и время. Для ненужных этапов пишите Н/П.

ПАРТИЯ 1

BATCH 1

Продукт / номер партии (Food / batch reference): _____

Этап Stage	Дата и время Date & time	Центр °C Core °C	Выдержка (секунды) Time held (seconds)	Инициалы Initials
Приготовлено Cooked				
Начало охлаждения Cooling started			Н/П N/A	
В холодильник Into fridge			Н/П N/A	
Разогрето Reheated				

Проблема, действие и повтор / связанная запись (Problem, action and recheck / linked record):

ПАРТИЯ 2

BATCH 2

Продукт / номер партии (Food / batch reference): _____

Этап Stage	Дата и время Date & time	Центр °C Core °C	Выдержка (секунды) Time held (seconds)	Инициалы Initials
Приготовлено Cooked				
Начало охлаждения Cooling started			Н/П N/A	
В холодильник Into fridge			Н/П N/A	
Разогрето Reheated				

Проблема, действие и повтор / связанная запись (Problem, action and recheck / linked record):

Охлаждение: небольшие порции, неглубокие ёмкости или шкаф шокового охлаждения. Охладите рис в течение 1 часа. Следуйте безопасному методу и сразу записывайте любую недостигнутую цель.