



Журнал готування, охолодження й розігріву

Cooking, cooling & reheating log

Заклад (Business): _____ Тиждень від (Week beginning): _____

Приготування: 75°C протягом 30 секунд або доведений безпечний еквівалент. Розігрівання: 75°C протягом 30 секунд; Шотландія: щонайменше 82°C. Розігрівайте лише один раз.

Ціль охолодження: у холодильник протягом 90 хвилин після завершення приготування. Записуйте фактичні показники й час. Для непотрібних етапів пишiть Н/З.

ПАРТІЯ 1

BATCH 1

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

Етап Stage	Дата й час Date & time	Центр °C Core °C	Витримка (секунди) Time held (seconds)	Ініціали Initials
Приготовано Cooked				
Початок охолодження Cooling started			Н/З N/A	
У холодильник Into fridge			Н/З N/A	
Розігріто Reheated				

Проблема, дія та повторна перевірка / пов'язаний запис (Problem, action and recheck / linked record):

ПАРТІЯ 2

BATCH 2

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

Етап Stage	Дата й час Date & time	Центр °C Core °C	Витримка (секунди) Time held (seconds)	Ініціали Initials
Приготовано Cooked				
Початок охолодження Cooling started			Н/З N/A	
У холодильник Into fridge			Н/З N/A	
Розігріто Reheated				

Проблема, дія та повторна перевірка / пов'язаний запис (Problem, action and recheck / linked record):

Охолодження: використовуйте малі порції, неглибокі ємності або шафу шокового охолодження. Охолоджуйте рис протягом 1 години. Дотримуйтесь безпечного методу й одразу записуйте будь-яке недосягнення цілі.