

FIȘĂ DE EVIDENȚĂ
RECORD SHEET

Registru de menținere la cald

Hot-holding log

Unitate / aparat (Business / unit): _____ Dată / săptămână (Date / week): _____

63°C sau peste

63°C or above

Verifică miezul alimentului cu o sondă curată și dezinfectată. Stabilește o frecvență de verificare care îți permite să acționezi la timp. Notează fiecare verificare și orice acțiune.

Frecvența verificării (Check frequency): _____ Echipament / serviciu (Equipment / service): _____

Data și oră Date & time	Aliment / lot Food / batch	Miez °C Core °C	Acțiune și reverificare (oră / °C) Action and recheck (time / °C)	Inițiale Initials

Sub 63°C? Anunță imediat supervizorul. Aplică acțiunea documentată de control al timpului. Dacă timpul sub 63°C este necunoscut sau depășește 2 ore, aruncă alimentele.

Verificat de (Reviewed by): _____ Dată (Date): _____ Semnătură (Signature): _____