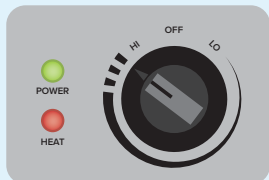


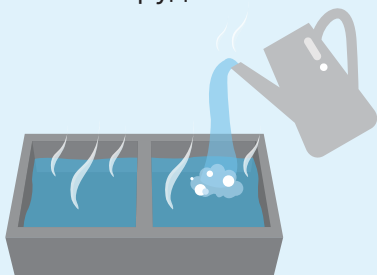
Храните **горячие** блюда при температуре 135 °F или выше.

 **Do it Right!
Serve it Safe!**

Прежде чем поместить продукты на линию хранения горячего питания:



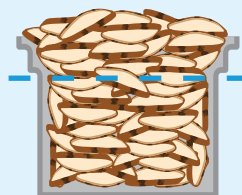
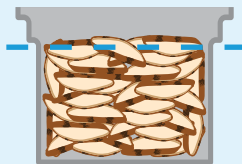
Предварительно разогрейте оборудование.



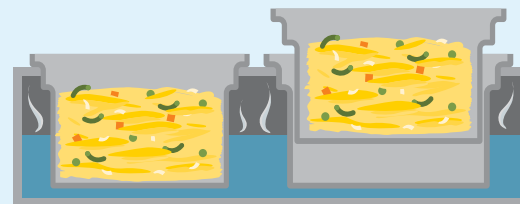
Добавьте горячую воду на столы с паровым подогревом.



Предварительно подогрейте еду до требуемой температуры.

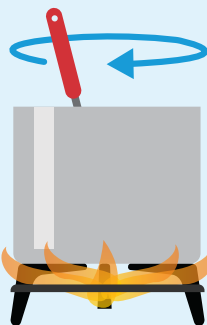
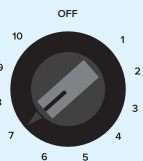


Накладывайте продукты до или ниже линий заполнения. Не переполняйте контейнеры для хранения горячей еды.



Используйте только одну кастрюлю на столе с паровым подогревом. Не нагромождайте.

Поддерживайте продукты в горячем состоянии.



Поддерживайте источник нагрева включенным.

Часто перемешивайте для распределения тепла.



Используйте крышки для удержания тепла.

Часто проверяйте температуру, чтобы продукты хранились при температуре **135°F или выше.**



Измеряйте температуру на расстоянии 1 дюйм над продуктами.