

Контроль часу/температури для безпечного зберігання харчових продуктів (TCS) повинен підтримуватись на рівні нижче 41°F або вище 135°F. Гарячі продукти, температура яких опускається нижче 135°F, необхідно розігрівати до 165°F протягом 2 годин.



Do it Right! Serve it Safe!

[illegible]



Do it Right! Serve it Safe!

[illegible]

Журнал охолодження

Cooling Log

Ви зобов'язані вести журнал охолодження, якщо використовуєте будь-який метод охолодження, за винятком охолодження ємності, глибиною у два дюйми.



Do it Right!
Serve it Safe!

Їжа						
Час на початку						
Температура						
На початку						
1 година						
2 години						
Точка контролю. Чи охолола їжа до 70°F і нижче? Якщо ні, викиньте їжу.						
3 години						
4 години						
5 годин						
6 годин						
Точка контролю. Чи охолола їжа до 41°F і нижче? Якщо ні, викиньте їжу.						
Коригувальна дія (за потреби).						

Охолоджуйте їжу з 135°F до 70°F протягом двох годин і до 41°F протягом загалом шести годин. Ви повинні викинути їжу, якщо ви не дотримались вищеперерахованих вимог.