Русский (Russian)

Журнал температуры

Temperature Log

Контроль времени/температуры для безопасных пищевых продуктов (TCS) должен поддерживаться на уровне ниже 41°F или выше 135°F. Горячие продукты, температура которых опускается ниже 135°F, должны быть разогреты до 165°F в течение 2 часов.

Do it Right!
Serve it Safe!

Дата	Время	Продукты	Местонахождение	Температура	Начальное число	Корректирующее действие

Русский (Russian)

Журнал температуры приготовленных пищевых продуктов

Cooked Food Temperature Log

165°F—птица, фаршированные продукты, подогретые продукты

158°F—мясной фарш, мясо, размягченное механическим способом

145°F—стейки, жаркое, отбивные

145°F—рыба, яйца

Do it Right!
Serve it Safe!

Дата	Время	Продукты	Температура	Начальное число	Корректирующее действие

Русский (Russian)

Журнал охлаждения

Cooling Log

Вы должны использовать журнал охлаждения при использовании метода, отличного от охлаждения двухдюймовой неглубокой сковороды.

Do it Right!
Serve it Safe!

Продукты						
Время в начале						
Температура						
В начале						
1 час						
2 часа						
Контрольная точка. Продукты остыли до 70°F или ниже? Если нет, откажитесь от них.						
3 часа						
4 часа						
5 часа						
6 часа						
Контрольная точка. Продукты остыли до 41°F или ниже? Если нет, откажитесь от них.						
Корректирующее действие (при необходимости).						

Охладите продукты со 135°F до 70°F в течение двух часов и до 41°F в течение шести часов. Вы должны отказаться от продуктов, если не отвечаете обоим требованиям.