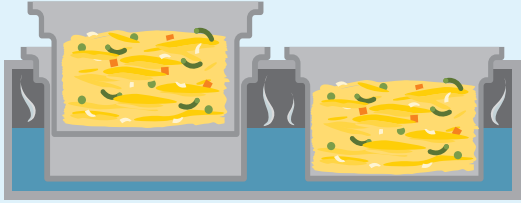


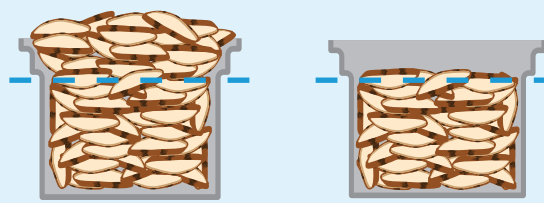


Do it Right!
Serve it Safe!

يجب تخزين الطعام الساخن عند درجة 135 فهرنهايت أو أعلى من ذلك.

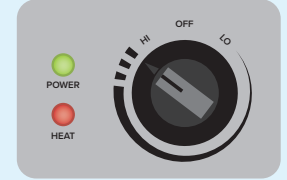


يجب ألا يُستخدَم إلا وعاء واحد فحسب في الطاولة البخارية. يجب ألا يُكدَّس الطعام بعضه فوق بعض.

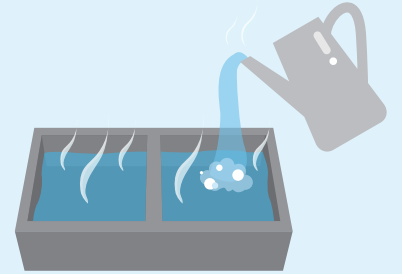


يجب تخزين الطعام حتى حد التخزين أو أدنى منه. يجب ألا تُعبأ معدات التخزين الساخنة بأكثر من طاقة استيعابها.

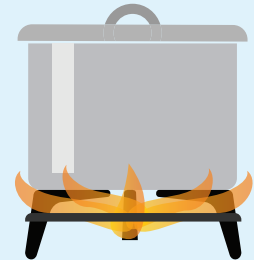
قبل إضافة الطعام إلى معدات التخزين الساخنة:



يجب تسخين المعدات سلفاً.

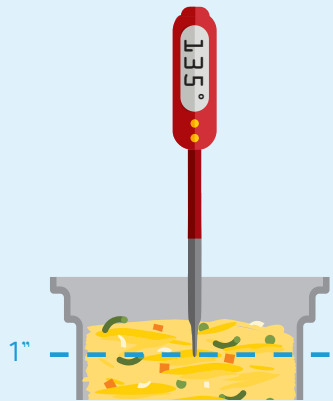


يجب إضافة الماء الساخن إلى الطاولات البخارية.



يجب تسخين الطعام قبلها ليصل إلى درجة الحرارة اللازمة.

يجب التحقق من درجة الحرارة مراراً وتكراراً للتأكد من حفظ الطعام عند 135 درجة فهرنهايت أو أعلى من ذلك.

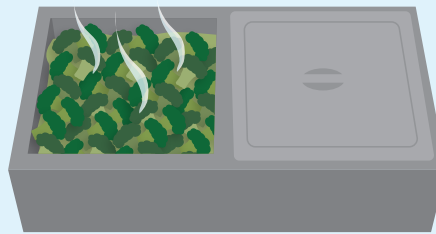
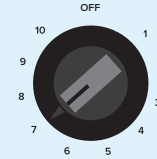
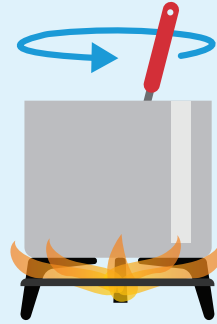


يجب قياس درجة الحرارة عند مستوى مقداره بوصة واحدة أعلى من مستوى الطعام.

يجب حفظ الطعام ساخناً.

يجب إبقاء مصدر الحرارة قيد التشغيل.

يجب تقليب الطعام كثيراً لتوزيع الحرارة.



يجب استخدام الأغذية لحفظ الحرارة في الداخل.