



## جدول تبريد الاطعمة المطبوخة

القياسات

- الأطعمة المطبوخة الطازجة تتطلب التحكم في الوقت/درجة الحرارة للسلامة:
- من 135 درجة فهرنهايت إلى 70 درجة فهرنهايت خلال ساعتين (2) وبعد ذلك
  - من 70 درجة فهرنهايت إلى 41 درجة فهرنهايت خلال 4 ساعات كحد اقصى (المجموع 6 ساعات)
- للأطعمة المحضرة من مكونات على حرارة الغرفة، يعني غير مطبوخة، و إذا كانت تحتوي على مكون خطر إذا ما برد ، يجب تبريد الوجبة في خلال 4 ساعات (مثل سلطة التونة).

### \* الإجراءات التصحيحية

- لتسريع العملية: وضع الثلج ، وطبخ كمية أقل مع التحريك المستمر.
- يسخن إلى 165 درجة فهرنهايت ، إذا كان لا يزال في غضون الساعتين الأوليتين، ثم يبرد بشكل صحيح باستخدام طريقة امنة.
- التخلص من الطعام إذا كان الطعام فوق 70 درجة فهرنهايت بعد ساعتين أو أكثر من 41 درجة فهرنهايت بعد 6 ساعات من الوقت الإجمالي للتبريد.

الموظف	*الجاءات التصحيحية	درجة الحرارة بعد 6 ساعات (يجب ان تكون تحت 41°F)	درجة الحرارة بعد 5 ساعات	درجة الحرارة بعد 4 ساعات	درجة الحرارة عند 3 ساعات	*درجة الحرارة بعد ساعتين (يجب ان تكون الاطعمة الساخنة تحت 70°F)	درج ة الحر ارة بعد ساع ة واحد ة	الوقت عند 135°F /البدائية	التاريخ	الغذاء المطبوخ
		الوقت	الوقت	الوقت	الوقت	الوقت	الوقت	الوقت		
										1.
										2.
										3.
										4.

من الغير ضروري كتابة جدول للكميات الصغيرة جدا من الطعام (فقط 4 باوند أو أقل من غالون أو أقل من الطعام المعد أو بقايا).