



## 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<br>6 ساعات<br>(يجب ان تكون تحت<br>41°F) | درجة الحرارة بعد<br>5 ساعات | درجة الحرارة بعد<br>4 ساعات | درجة الحرارة عند<br>3 ساعات | *درجة<br>الحرارة بعد<br>ساعتين (يجب<br>ان تكون<br>الاطعمة<br>الساخنة تحت<br>70°F) | درج<br>ة<br>الحر<br>ارة<br>بعد<br>ساع<br>ة<br>واحد<br>ة | الوقت عند<br>135°F<br>/البدائية | التاريخ | الغذاء<br>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).