# سجل 2: فحوصات درجة الحرارة للطعام الموجود في التخزين البارد أو الساخن التي قمتُ بها

**يجب الاحتفاظ بالأطعمة عالية المخاطر عند درجات حرارة آمنة. يجب الاحتفاظ بالطعام البارد عند 5 درجات مئوية أو أقل، والطعام المُجمّد عند -15 درجة مئوية أو درجة باردة أكثر والطعام الساخن عند 60 درجة مئوية أو درجة ساخنة أكثر.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **المباني:** |  | |
| **اسم الوحدة:** |  | |
| **الأسبوع الذي يبدأ في:** | **درجة حرارة الطعام (قطعة طعام واحدة)** | **الإجراءات التصحيحية التي تم اتخاذها إذا كانت درجة الحرارة خاطئة. يجب الاحتفاظ بالطعام البارد عند 5 درجات مئوية أو أقل والطعام الساخن عند 60 درجة مئوية أو درجة ساخنة أكثر.** |
| الأحد |  |  |
| الإثنين |  |  |
| الثلاثاء |  |  |
| الأربعاء |  |  |
| الخميس |  |  |
| الجمعة |  |  |
| السبت |  |  |