

Temperature Monitoring Log – Chilled Buffet (การตรวจวัดอุณหภูมิอาหารเย็นบนโต๊ะอาหาร)

Week commencing (อาทิตย์ที่ดำเนินการ):

Restaurant Name (ชื่อห้องอาหาร):

Verified by (ยืนยันโดย):

Day	Meal	Dish	Time	Temp	Time	Temp	Time	Temp	Time	Temp	Signed
Monday	Breakfast										
	Lunch										
	Dinner										
Tuesday	Breakfast										
	Lunch										
	Dinner										
Wednesday	Breakfast										
	Lunch										
	Dinner										
Thursday	Breakfast										
	Lunch										
	Dinner										

Temperature Monitoring Log – Chilled Buffet Continued

Day	Meal	Dish	Time	Temp	Time	Temp	Time	Temp	Time	Temp	Signed
Friday	Breakfast										
	Lunch										
	Dinner										
Saturday	Breakfast										
	Lunch										
	Dinner										
Sunday	Breakfast										
	Lunch										
	Dinner										

- ✚ The temperature of chilled foods must not exceed 8°C (46°F). (อุณหภูมิของอาหารเย็นจะต้องไม่เกิน 8 องศา C หรือ 46 องศา ฟาเรนไฮต์)
- ✚ Foods should not be kept within display units for more than 4 hours. (อาหารเย็นที่อยู่บนโต๊ะอาหารจะต้องเปลี่ยนทุก 4 ชั่วโมง)
- ✚ Temperatures to be taken at the beginning, middle and towards the end of each meal sitting. (การตรวจวัดอุณหภูมิจะต้องเริ่มวัดตั้งแต่เริ่มนำอาหารออกมาจัดบนโต๊ะอาหาร และทำการตรวจวัดเป็นระยะๆ จนกว่าจะหมดเวลาของมื้ออาหารนั้นๆ)
- ✚ The record sheet is to be displayed in a prominent location and completed at the time of the check. (ข้อมูลจดบันทึกจะต้องติดแสดงไว้ในที่ๆ มองเห็นชัด และพร้อมกันแสดงข้อมูลที่จดบันทึกอย่างถูกต้อง)
- ✚ If the temperature of the foods is not within the stated guidelines, the food should be removed from display and discarded. (ถ้าอุณหภูมิของอาหารไม่ได้ตามที่กำหนดไว้ อาหารชนิดนั้นจะต้องเก็บออกจากโต๊ะ buffet และนำไปทิ้ง)
- ✚ At the end of the week the completed record sheet to be submitted to the hotel manager for file and reference. (ข้อมูลที่ทำการจดบันทึกครบในแต่ละวันเมื่อครบ 7 วันจะต้องนำเสนอให้กับผู้จัดการทั่วไปเพื่อเก็บไว้เป็นหลักฐานต่อไป)