

## Temperature Monitoring Log – Chilling (การตรวจวัดอุณหภูมิอาหารแช่เย็น)

Week commencing (สัปดาห์ที่ดำเนินการ):.....

Day	Name of Staff (พนักงานที่ รับผิดชอบ)	Time food starts cooling (เวลาที่ เริ่มต้น)	Time food is below 15° (เวลา ของอาหาร ที่ต่ำกว่า 15 องศา)	Dish (ชนิดของ อาหาร)	Temperature before placing in refrigerator (อุณหภูมิก่อนที่จะ นำเข้าสู่เย็น)	Signature of Executive Chef (ลายเซ็นเชฟ)
Monday						
Tuesday						
Wednesday						
Thursday						
Friday						
Saturday						
Sunday						

- ✚ The temperature of food must be 10-15°C within 90 minutes of completion of cooking. A further 30 minutes cooling time can be allowed after the manager in charge is informed. . (อุณหภูมิอาหารจะต้องอยู่ที่ 10 – 15 องศา ในเวลา 90 นาทีในการเตรียมการก่อนลงมือปรุงอาหารชนิดนั้น หลังจากนั้นปล่อยให้เย็นประมาณ 30 นาที เพื่อรอให้เชฟเป็นผู้ตรวจสอบอีกครั้ง)
- ✚ On completion of cooling food will be refrigerated at below 5°C เมื่ออาหารเย็นได้ที่แล้วให้นำไปเก็บตู้แช่ ที่มีอุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศา
- ✚ The record sheet to be displayed in a placed in a prominent location and completed at the time of the check. . (ข้อมูลจดบันทึกจะต้องติดแสดงไว้ในที่ๆ มองเห็นชัด และพร้อมกันแสดงข้อมูลที่จดบันทึกอย่างถูกต้อง)
- ✚ At the end of the week the completed record sheet to be submitted to the hotel manager for file and reference. (ข้อมูลที่ทำการจดบันทึกครบในแต่ละวันเมื่อครบ 7 วันจะต้องนำเสนอให้กับผู้จัดการทั่วไปเพื่อเก็บไว้เป็นหลักฐานต่อไป)