

Temperature Monitoring Log – Reheating (การตรวจวัดอุณหภูมิ ของการนำอาหารมา ทำอาหารให้ร้อนใหม่)

Week commencing: (สัปดาห์ที่ดำเนินการ).....

Day	Name of Staff Member (พนักงานที่รับผิดชอบ)	Time (เวลา)	Dish (ชนิด ของอาหาร)	Temperature (อุณหภูมิที่วัดได้)	Signature of Chef (รับทราบโดยเชฟ)
Monday (จันทร์)					
Tuesday (อังคาร)					
Wednesday (พุธ)					
Thursday (พฤหัสบดี)					
Friday (ศุกร์)					
Saturday (เสาร์)					
Sunday (อาทิตย์)					

- ✚ The core temperature of food must exceed 75°C (167°F). (โดยทั่วไปอุณหภูมิของอาหาร จะต้องสูงกว่า 75 องศา C หรือ 167 องศา F)
- ✚ Food must only be reheated once – all leftovers should be discarded. (อาหารสามารถนำมา ทำให้ร้อนได้เพียงครั้งเดียว ถ้าเหลือควรทิ้งไป)
- ✚ The record sheet to be displayed in a prominent location and completed at the time of the check (ข้อมูลจัดบันทึกจะต้องติดแสดงไว้ในที่ๆ มองเห็นชัด และพร้อมกับแสดงข้อมูลที่จัด บันทึกอย่างถูกต้อง)
- ✚ At the end of the week the completed record sheet to be submitted to the hotel manager for file and reference. (ข้อมูลที่ทำการจัดบันทึกครบในแต่ละวันเมื่อครบ 7 วันจะต้องนำเสนอให้กับ ผู้จัดการทั่วไปเพื่อเก็บไว้เป็นหลักฐานต่อไป)