ব্যবসার নাম / এলাকা.....

যে সপ্তাহ হতে আরম্ভ.....

	সোম	মঙ্গল	বুধ	বৃহস্পতি	শুক্র	শনি	রবি
ফ্রীজেজ্ ১°সেল্সিয়াস থেকে ৪°সেল্সিয়াস; সর্বোচ্চ ৮° সেল্সিয়াস							
১							
২							
৩							
৪							
৫							
৬							
৭							
৮							

ফ্রীজার্স -১৮°সেল্সিয়াস থেকে -২৪°সেল্সিয়াস							
১							
২							
৩							
৪							
৫							
৬							

শীতল খাদ্যের (চীল্) ডিস্প্লে - সর্বোচ্চ ৮° সেল্সিয়াস, প্রতিটি সার্ভিস পর্বে পরীক্ষা করুন							
১							
২							

গরম খাদ্যের ডিস্প্লে/হোল্ডিং ৬৩° সেল্সিয়াসের উপরে, প্রতিটি সার্ভিস পর্বে পরীক্ষা করুন							
১							
২							

যন্ত্রপাতি/রক্ষণাবেক্ষণের সাপ্তাহিক পরীক্ষাসমূহ	
সম্পন্ন হবার পর এই বাক্সে টিক্ চিহ্ন দিন	

ক্ষতিকারক প্রাণী/কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণসংক্রান্ত সাপ্তাহিক পরীক্ষাসমূহ	
সম্পন্ন হবার পর এই বাক্সে টিক্ চিহ্ন দিন	

ম্যানেজারের স্বাক্ষর .....

আপনার এইচ্এসিসিপি/নিরাপদ খাদ্য উন্নততর ব্যবসা তথ্য-মোড়কের সাথে এই রেকর্ডটি ১২ মাস পর্যন্ত রাখতে হবে। অসন্তোষজনক তাপমাত্রা ইত্যাদি সংশোধনের জন্যে যে পদক্ষেপগুলো নেয়া হয়েছে সেগুলো ডায়েরিতে লিখুন ।

রান্নাকৃত এবং পুনরায় গরমকৃত খাদ্যের তাপমাত্রা - সর্বোচ্চ ৭৫° সেল্সিয়াস প্রতি সার্ভিস (পরিবেশন) পর্বের ক্ষেত্রে একটি± আইটেম (সামগ্রী) রেকর্ড করুন		
দিন	পরীক্ষাকৃত খাদ্য	তাপমাত্রা - ° সেল্সিয়াস

ঠাণ্ডাকৃত খাদ্য ৯০ মিনিটের মধ্যে ফ্রীজ্জাত করার রেকর্ডসমূহ			
ঠাণ্ডাকৃত খাদ্য	যে সময়ে রান্না শেষ হয়েছে	যে সময় ফ্রীজে ঢুকানো হয়েছে	রেফ্রিজারেটরে খাদ্যের তাপমাত্রা

ডেলিভারীর (সরবরাহ) সময় খাদ্যের তাপমাত্রা		
সরবরাহকৃত শীতল খাদ্যগুলো ৮° সেল্সিয়াসের নিচে এবং হিমায়িত (ফ্রোজেন্) খাদ্যগুলো -১৮° সেল্সিয়াসের নিচে কিনা তা পরীক্ষা করুন		
দিন	সরবরাহকারী	তাপমাত্রা

প্রোব্ থার্মোমিটার পরীক্ষা **0°**সি ± ১°সি বরফের মধ্যে/১০০°সি ± ১°সি ফুটন্ত পানিতে।				
প্রোব্ ১	বরফ		ফুটন্ত	
প্রোব্ ২	বরফ		ফুটন্ত	