**الرقابة الذاتية**

الأسبوع ........ السنة....... 20

فحص وصول البضائع (التغليف ، وضع العلامة التجارية ، درجة الحرارة)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **نصائح و إرشادات:**  عند وصول البضائع يجب مراقبة سلامتها أي ان البضائع المطلوبة تم تسليمها,أي أنها تحافظ على درجة الحرارة المناسبة (السلع المبردة و المجمدة), التعبئة و التغليف سليمة و خالية من الإصابات, أنها لا تحتوي على آثار الحشرات الضارة, ان السلع لديها التسمية الصحيحة و انه لم يتم انتهاء تاريخ صلاحية المنتج.  يجب ألا تتعدى درجة حرارة التبريد + 8 درجات مئوية ولكن يجب تمييز ختم المنتج بأقل درجة للحفاظ على حرارة التخزين. يجب ألا تزيد درجة حرارة التجميد عن -18 درجة مئوية أو أكثر برودة. يتم قبول السلع ذات درجات الحرارة حول -15 درجة مئوية عند التسليم. | | | | | |
| **التوقيع** | **إيجاد حل للمشكلة** | **درجة الحرارة** | **البضائع الغير مقبولة** أو **المغايرة** | **المنتج والمورد** | **التاريخ** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**درجة حرارة الهواء في الثلاجة و حجرة التبريد و التجميد البضائع الباردة يجب أن تخزن على الأقل +8 أو حسب الإرشادات المرفقة على المنتج**

**البضائع المجمدة -18 أو ابرد**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **نصائح و إرشادات:**  **ماذا تفعل إذا كانت درجة الحرارة مرتفعة للغاية في البراد؟ في أي درجة حرارة تقوم برمي الطعام**؟   * أولا، علينا أن نقوم بضبط الحرارة في البراد، ثم نتحقق و نقوم بإجراء تقييم على المواد الغذائية المخزنة في البراد (ما يمكن استخدامه وما ينبغي التخلص منها) يتم التخلص من الأطباق المطبوخة فوق + 10 وإلا سيتم تقديمها مباشرة. يتم تخزين الأطعمة التي لا تزال تستخدم في براد آخر لحين استخدامه . | | | | | | | | | |
| **التوقيع** | **إيجاد حل للمشكلة** | **البراد 6** | **البراد 5** | **البراد 4** | **البراد 3** | | **البراد 2** | **البراد 1** | **التاريخ** |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| **نصائح و إرشادات:**  **ماذا تفعل إذا كانت درجة الحرارة مرتفعة جدًا في الثلاجة؟ في أي درجة حرارة تقوم برمي الطعام ؟**   * أولا، علينا أن تعديل درجة الحرارة في الثلاجة، ثم نتحقق ونقوم بإجراء تقييم عن المواد الغذائية المخزنة في الثلاجة (ما يمكن استخدامه وما ينبغي التخلص منها). الاطعمة الجاهزة تستخدم على الفور. إذا ارتفعت درجة الحرارة إلى -15 درجة مئوية ، فإننا نقوم بحفظ الطعام في ثلاجة اخرى. | | | | | | | | | |
| **التوقيع** | **إيجاد حل للمشكلة** | **الثلاجة 6** | **الثلاجة 5** | **الثلاجة 4** | | **الثلاجة 3** | **الثلاجة 2** | **الثلاجة 1** | **التاريخ** |
|  |  |  |  |  | |  |  |  |  |

الحفاظ على درجة الحرارة

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **نصائح و إرشادات:**  • يجب أن يكون التسخين + 60 درجة مئوية على الأقل. يتم فحص المكونات كل يوم باستخدام ميزان حرارة الذي يتم تنظيفه بعد كل استخدام.  • يجب ألا يتجاوز التسخين أكثر من ساعتين. يتم رفع درجة الحرارة على مغطس المياه الدافئة/خزان التدفئة إذا كانت درجة الحرارة منخفضة للغاية. يتم التخلص من الطعام إذا كانت درجة الحرارة أقل من +55 درجة مئوية أو إذا استمر الطعام لأكثر من ساعتين (لا يتم تقديم الطعام لاكثر من ساعتين). | | | | |
| **التوقيع** | **إيجاد حل للمشكلة** | **درجة الحرارة الأساسية)+ 60 درجة مئوية على الأقل(** | **البضائع** | **التاريخ** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

الطبخ / إعادة التسخين

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **نصائح و إرشادات:**  عند الطهي / التسخين سخن الطعام على الأقل + 72 درجة مئوية لمدة دقيقتين..  ماذا تفعل إذا كانت درجة الحرارة منخفضة للغاية عند الطهي / تسخين الطعام؟  الإجابة: قم بتمديد (بزيادة) زمن الطهو / التسخين أو قم برتفع درجة الحرارة. إذا كانت درجة الحرارة أقل من + 50 درجة مئوية بعد ساعة واحدة من الطهو / التسخين قم برمي الطعام. | | | | |
| **التوقيع** | **إيجاد حل للمشكلة** | **درجة الحرارة الأساسية)+ 60 درجة مئوية على الأقل(** | **البضائع** | **التاريخ** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |