食品加熱記録票(例)

　　　　年　　月　　日（　　）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 献立名 |  | | | | |
|  | 設定温度 | 平均温度 | 一回  加熱量 | 油の  使用回数 |  |
| 揚げ物機 | ℃ |  |  |  |
| スチコン | ℃ |  |  |  |
| 焼き物機 | ℃ |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 時間 | 温度 | 温度 | 温度 | 温度確認  担当者名 | 学校名 | 備考 |
| 中心温度 | ： | ℃ | ℃ | ℃ |  |  |  |
| ： | ℃ | ℃ | ℃ |  |  |  |
| ： | ℃ | ℃ | ℃ |  |  |  |
| ： | ℃ | ℃ | ℃ |  |  |  |
| ： | ℃ | ℃ | ℃ |  |  |  |
| ： | ℃ | ℃ | ℃ |  |  |  |
| ： | ℃ | ℃ | ℃ |  |  |  |
| ： | ℃ | ℃ | ℃ |  |  |  |