اسم جهاز التبريد:  
refrigerator name

موقعه:  
Place

رقمه:  
Number

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **الساعة**  **Time** | **درجة الحرارة**  **Temperature** | **الساعة**  **Time** | **درجة الحرارة**  **Temperature** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

يجب قياس درجة الحرارة كل ساعتين  
record temperature every two hours

براد تبريد اللحوم يجب أن لايزيد عن 4 درجة مئوية

ثلاجة تخزين اللحوم يجب أن لاتزيد عن -18 درجة مئوية

حرارة تخزين الاطباق الجاهزة لاتزيد عن 10 درجة مئوية

Meat cooling temperature should not exceed 4C.

Meat refrigeration temperature should not exceed -18C

Ready Dishes storing temperature should not exceed 10 C