|  |  |
| --- | --- |
|  **Enfriar alimentos*** El tiempo de enfriar comienza a los 135°F. La comida se puede dejar a la temperatura ambiental del cuarto hasta que baje a los 135°F.
* Enfrié desde los 135°F a los 70°F en 2 horas; después desde los 70 a los 41°F en 4 horas.
* Si la temperatura es más de 70°F en 2 horas, recaliente a 165°F y comience de nuevo.

Volver a calentar se puede hacer solamente una vez.Una vez 70°F, enfrié hasta los 41°F en 4 horas* Una vez la temperatura llegue a los 41°F, la comida esta lista para cubrir, colocarle la etiqueta, fecharla y guardarla en la refrigeradora.
* Si el tiempo total del enfriamiento no debe ser mas de 6 horas, o la comida tendrá que ser desechada.
 |  Consejos para acelerar el proceso de enfriamiento* Use el método del baño de hielo poniendo un utensilio más pequeño con comida dentro de un contenedor más grande con la mitad de hielo y la mitad de agua, batirlo frecuentemente.
* Use una paleta de enfriamiento con hielo (ice paddle), bátalo frecuentemente.
* Añade hielo como parte de los ingredientes.
* Ponga la bandeja o contenedor con comida en el sitio más frio en la refrigeradora, cúbralo sin apretarlo.
* Divida porciones grandes de comida en porciones pequeñas.
* Dispersa comidas gruesas en capas más delgadas y refrigérelo
* Use bandejas o cacerolas de metal preferiblemente, estos se enfrían mas rápido que el plástico.
 |
| **Fecha** | **Comida** | **Hora de comenzar y temperatura** | **Después de 1 hora** | **Después de 2 horas** | **135˚F a 70˚F****en 2 horas?** | **Después de 3 horas** | **Después de 4 horas** | **Después de 5 horas** | **Después de 6 horas** | **70˚F a 41˚F****En 4 horas** | **Medida correctiva?** | **Empleado** | **Verificado del** **encargado** |
| **Ejemplo:**1/1/10 | Carne Asada | 8 a.m.**135˚F** | 9 a.m.100˚F  | 10 a.m.70˚F | Si es si, continúe.Si es no, recaliente | 11 a.m.60˚F | 12 p.m.50°F | 1 p.m.45°F | 2 p.m.38°F | **Si.****Cubra, marque con fecha** | No | AB | CD |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |