# **سجل 3: فحوصات درجة حرارة الطبخ التي أقومُ بها**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **المباني:** |  |  |  |
| **التاريخ** | **عنصر القائمة للتحقق من درجة حرارة الطهي** | **تزيد درجة حرارة الطهي الداخلية التي تمّ الوصول إليها عن 75 درجة مئوية (****أو** **)** | **أي تغييرات في عملية الطبخ لكي تصل درجة حرارته إلى أكثر من 75 درجة مئوية** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |