

# Safe Cooling Chart

<b>Food Product Name</b> →							
Date →							
Actual Starting Time at 140 →							
<b>After 1 Hour</b>	Temperature	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Time	:	:	:	:	:	:
<b>After 2 Hours</b> <small>(must be 70°F or below)</small>	Temperature	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Time	:	:	:	:	:	:
<b>After 3 Hours</b>	Temperature	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Time	:	:	:	:	:	:
<b>After 4 Hours</b>	Temperature	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Time	:	:	:	:	:	:
<b>After 5 Hours</b>	Temperature	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Time	:	:	:	:	:	:
<b>After 6 Hours</b> <small>(must be 41°F or below)</small>	Temperature	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Time	:	:	:	:	:	:
<b>Corrective Action</b> →							
Employee →							

→ Improper cooling of Hot Foods is the **#1 Factor of Rapid Bacterial Growth- which causes FOODBORNE ILLNESS!**