

•Ölçümün yapıldığı yerin adı, **Fritöz Adı/Yeri** kısmına yazılır.

•İşlemin yapıldığı **tarih** ve **saat** ilgili parametrelere yazılır.

•Fiziksel özellikleri yazan parametreye, yağın **renk,viskozite,köpürme** gibi özellikleri yazılır.

•Yağın sıcaklığı ölçülerek, **Sıcaklık** yazan parametreye yazılır. Kızartmalık Yağın Sıcaklığı, **180 °C**'nin altında olmasına dikkat edilir.

•**Yağ kullanımı arttıkça, fritözün dibinin görünürlüğü azalır.**

•**Renk koyulaşmaya başlar , viskozite artar, köpürme olur, dumanlanma noktası azalır.**

•Dumanlanma noktası; ısıtılan yağdan, duman çıkmaya başladığı sıcaklıktır. Kızartma sıcaklığında dumanlama görülmez.

•Kullanılan kızartma yağı, göz ile fiziksel kontrolü yapıldıktan sonra yağın kullanım sıklığına göre ortalama 3 günde bir değiştirilir.

•**Eski, kullanılmış kızartma yağının üzerine yenisi asla eklenmez!**

•Ölçümde karşılaşılan uygunsuzlukların açıklaması ve bu uygunsuzlukları düzeltmek için yağa uygulanan işlem (değişim,süzme vb.) **AÇIKLAMA/DÜZELTİCİ FAALİYET** kısmına yazılır.

•İşlemi yapan kişi adını yazar ve imzalar.

•Sous Şef tarafından haftalık kontrolleri sağlanır. Aylık olarak ise Gıda Mühendisi tarafından onaylanır.

•**Onaylanan formlar taratılarak VektraWeb programına yüklenir.**