Таблица за контрол на критичните точки в процеса на обработка на хранителните продукти в хотел„Еврика Бийч"- Сл. Бряг

Месец: юни Дата: 22/2018

Ястия Студена кухня	Начален час на приготвяне	Етикиране с час и дата на съхранение при <4°C	Подпис	Час на изнасяне	Температура на плота до 4°C	Подпис
ЗАКУСКА						
пастет	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
бекон	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
сирене краве	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
шунка	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
шунка пряна	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
мортадела	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
пикантно салам	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
ОБЯД						
шопска	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
пилешка	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
телеш пилер	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
табуле	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
микс сирене	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
микс колбаси	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
ВЕЧЕРЯ						
зелена салата	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
варени картофи	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
микс със зеленчуци	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
варен ориз	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
шопска	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
пилешка	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
микс колбаси	16⁰⁰	ч		17⁴⁰		