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

Месец: Юни Дата: 23/2016

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	
шунка пилешка	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
луканков салам	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
кашкавал	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
сел. салам	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
сирене краве	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
сирене буков	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
ОБЯД						
Шопска	10⁰⁰	ч		11¹⁵	ч	
Чобанска	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
микс салата	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
микс компот	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
карт. с майонеза	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
ВЕЧЕРЯ						
Войска	16⁰⁰	ч		17¹⁰	ч	
Стиж с пилешко	16⁰⁰	ч		17¹⁰	ч	
Домат мидички	16⁰⁰	ч		17¹⁰	ч	
Гарнит картофи	16⁰⁰	ч		17¹⁰	ч	
Зеле аладас	16⁰⁰	ч		17¹⁰	ч	
Боровинка с				17¹⁰	ч	
Микс марин	16⁰⁰	ч				
Плода						