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

Месец: Юни Дата: 24/2018

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	6	ч		17	ч	
сезар	6	ч		17	ч	
гил. шунка	6	ч		17	ч	
пряшка шунка	6	ч		17	ч	
сирене краве	6	ч		17	ч	
сирене бутово	6	ч		17	ч	
Тр. салати сервират	6	ч		17	ч	
ОБЯД						
шопска	10	ч		14	ч	
ягнешка	10	ч		14	ч	
маринована риба	10	ч		14	ч	
микс колбаси	10	ч		14	ч	
пълнени краст.	10	ч		14	ч	
печена цвекло	10	ч		14	ч	
моркови зеле салата	10	ч		14	ч	
варени картофи	10	ч		14	ч	
домати	10	ч		14	ч	
моркови	10	ч		14	ч	
микс аренса	10	ч		14	ч	
ВЕЧЕРЯ						
сарми розови	16	ч		17	ч	
кукавица	16	ч		17	ч	
пържен сьомга	16	ч		17	ч	
обърска	16	ч		17	ч	
лекечна	16	ч		17	ч	
пилешки тилер	16	ч		17	ч	
пуйска суши дан	16	ч		17	ч	
риба и моркови	16	ч		17	ч	
зеле с моркови	16	ч		17	ч	