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

Месец: юни Дата: 25/2018

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	4		7¹⁵	4	
чеджър	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
пресна шунка	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
пилешка шунка	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
кашкавал Пиринеи	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
сирене краве	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
сирене Дунавия	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
ОБЯД						
кюпоки	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
червено цвекло	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
пресна шунка	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
маринов. риба	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
зелена с царевица	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
микс сирена	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
ВЕЧЕРЯ						
бобена	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
пастена	16⁰⁰	4		18	4	
сръбска	16⁰⁰	4		18⁴⁰	4	
тобулка	16⁰⁰	4		18⁴⁰	4	
		4		19⁰⁰	4	
италианска с пушена	16⁰⁰					
микс колбаси	16⁰⁰	4		19⁴⁰	4	
микс мар. риба	16⁰⁰	4		19³⁰	4	