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

Месец: Юни Дата: 26/2018

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						
пашет	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
сирене кребе	6⁰⁰	ч		7¹¹	ч	
шунка чики	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
шунка пранс	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
пушен сирене	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
пушен бут солен	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
Себер	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
ОБЯД						
италианска с	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
морска дар	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
шопска	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
рибена	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
пикантна риба	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
мих сирене	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
мих колбаси	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
Пекинска салата	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
зеле и декон	10⁰⁰	ч		10⁴⁰	ч	
ВЕЧЕРЯ						
боб на салата	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
варен картоф	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
обгарка	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
сарми	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
пуканка	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
мих - кашкавал	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
Кюлюк						