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

Месец: ЮНИ Дата: 28/2018

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 боровинка	6⁰⁰	ч		7⁴⁵	ч	
кашкав. зелени подпр.	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
кашкав. мини	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
шунка	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
салчичон	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
Гранд салам	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
краве сирене	6⁰⁰	ч		8¹⁵	ч	
ОБЯД						
маслина	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
салата с тиле	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
микс скумрия	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
марин. риба	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
микс колбас	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
червено цвекло	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
ВЕЧЕРЯ						
добена	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
варени картофи	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
обгорска	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
мясна	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
пиле тирас	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
сарми	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
пухкаво сирене	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	