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

Месец: юни Дата: 30/2018

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 дървеник	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
кашкавал с пиперки	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
пушен кашкавъл	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
шунка	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
сирене краве	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
луканков салам	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
сапчичане	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
ОБЯД						
бяло сирене	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
варен. риба	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
жълто микс колбасия	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
шопска	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
мляна	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
гореща цвекло	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
варени картофи	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
ВЕЧЕРЯ						
варени картофи	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
бекон	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
бодена	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
печен жигер	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
шопска	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
обгорска	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
варена риба	16⁰⁰					