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

Месец: Юни Дата: 06/2018

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	ч		7¹⁵	ч	
пушена пряшка	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
Кашк. резен	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
сёзар	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
Гр. салам	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
мортадела	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
сирене	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
ОБЯД						
Спанак синьо сирене крекери	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
тиганица	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
мляна	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
Микс колбаси	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
Микс сирена	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
ВЕЧЕРЯ						
боб бяла	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
варени картофи	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
сарми розови	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
пуканки	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
зеленчуци	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
печен пилешки	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	