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

Месец: Юни Дата: 07/2018г.

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 с боров.	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
пукано сланина	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
телешки салам	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
кашкавал	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
сирене	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
шунка	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
чедър	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
ОБЯД						
шопска	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
мекица	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
руска	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
микс колбас	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
				10⁴⁰	4	
микс колбаси	10⁰⁰	4		10⁴⁰	4	
мекица	10⁰⁰	4		10⁰⁰	4	
Наденица и пиле	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
ВЕЧЕРЯ						
бобена	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
мекица	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
шопска	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
печен стрер	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
				17⁰⁰	4	
сарми	16⁰⁰	4		17⁰⁰	4	
микс колбаси	16⁰⁰	4				