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

Месец: ЮНИ Дата: 08/2018

| 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 | |
| салам пуешки | 6⁰⁰ | ч | | 7¹⁵ | ч | |
| шунка | 6⁰⁰ | ч | | 7¹⁵ | ч | |
| кашкавал | 6⁰⁰ | ч | | 7¹⁵ | ч | |
| чедър | 6⁰⁰ | ч | | 7¹⁵ | ч | |
| луканка | 6⁰⁰ | ч | | 7¹⁵ | ч | |
| марин. риба | 6⁰⁰ | ч | | 7¹⁵ | ч | |
| **ОБЯД** | | | | | | |
| | | | | 11⁴⁰ | ч | |
| спанак с яйца | 10⁰⁰ | ч | | 11⁴⁰ | ч | |
| мляна | 10⁰⁰ | ч | | 11⁴⁰ | ч | |
| | | | | 11⁴⁰ | ч | |
| пилешка | 10⁰⁰ | ч | | 11⁴⁰ | ч | |
| | | ч | | 11⁴⁰ | ч | |
| гр.салам | 10⁰⁰ | ч | | 11⁴⁰ | ч | |
| пълнени пилеш. | 10⁰⁰ | ч | | 11⁴⁰ | ч | |
| сирене | 10⁰⁰ | ч | | 11⁴⁰ | ч | |
| марин. риба | 10⁰⁰ | ч | | 11⁴⁰ | ч | |
| **ВЕЧЕРЯ** | | | | | | |
| | | | | | | |
| пилешко | 16⁰⁰ | ч | | 17⁴⁰ | ч | |
| мляна | 16⁰⁰ | ч | | 17⁴⁰ | ч | |
| бобени | 16⁰⁰ | ч | | 17⁴⁰ | ч | |
| кренвирш | 16⁰⁰ | ч | | 17⁴⁰ | ч | |
| печен бутер | 16⁰⁰ | ч | | 17⁴⁰ | ч | |
| микс наденици | 16⁰⁰ | ч | | 17⁴⁰ | ч | |
| марин. риба | 16⁰⁰ | ч | | 17⁴⁰ | ч | |
| зелена с ориз | 16⁰⁰ | ч | | 17⁴⁰ | ч | |
| зеле пюрк. | 16⁰⁰ | ч | | 17⁴⁰ | ч | |
| обгарска | 16⁰⁰ | ч | | 17⁴⁰ | ч | |
| луканка | 16⁰⁰ | ч | | 17⁴⁰ | ч | |
| сарми | 16⁰⁰ | ч | | 17⁴⁰ | ч | |