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

Месец: Юни Дата: 09.2018

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 пътрк	6⁰⁰	4		7⁰⁰	4	
шунка	6⁰⁰	4		7⁰⁰	4	
кашкавал	6⁰⁰	4		7⁰⁰	4	
гевер	6⁰⁰	4		7⁰⁰	4	
луканков салам	6⁰⁰	4		7⁰⁰	4	
мортаделa	6⁰⁰	4		7⁰⁰	4	
ОБЯД						
шопска	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
пиле	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
бобена	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
микс колбаси	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
микс скара	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
ВЕЧЕРЯ						
бобена салата	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
зелена салата	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
скара колбаси	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
пуканки	16⁰⁰	4		19⁴⁰	4	
марин. риба	16⁰⁰	4		19⁴⁰	4	
бобена	16⁰⁰	4		19⁴⁰	4	