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

юни 10/2018

Месец:.....Дата:.....

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	4		7¹⁰	4	
пушен салам	6⁰⁰	4		7¹⁰	4	
сунжа	6⁰⁰	4		7¹⁰	4	
кашкавал	6⁰⁰	4		7¹⁰	4	
сирене	6⁰⁰	4		7¹⁰	4	
луканка	6⁰⁰	4		7¹⁰	4	
дунова	6⁰⁰	4		7¹⁰	4	
ОБЯД						
сирене и зеленчуци	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
мек солен риба	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
сухи колбаси	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
шопска	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
червено цвекло	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
зеле пъдпъдъчи	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
ВЕЧЕРЯ						
луканка	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
солена риба	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
сарми	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
мек сирене	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
кисело	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
руска туршия	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	