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

Месец: Юни Дата: 11/2018

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						
маслинки	6⁰⁰	ч		7⁴⁵	ч	
Кашкавал	6⁰⁰	ч		7⁴⁵	ч	
пастет	6⁰⁰	ч		7⁴⁵	ч	
Тел. салам	6⁰⁰	ч		7⁴⁵	ч	
мортаделла	6⁰⁰	ч		7⁴⁵	ч	
Мраморна шунка	6⁰⁰	ч		7⁴⁵	ч	
салам Бургас	6⁰⁰	ч		7⁴⁵	ч	
ОБЯД						
микс салата	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
микс колбаси	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
моркови	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
черв. цвекло	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
гюрска	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
краставица с кис краставица	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
зелена салата	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
ВЕЧЕРЯ						
боб чета	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
лучица	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
варен боб	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
пиперка	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
Обърска	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
варени карт.	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
пачи тигер	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
зелена с ротици	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
Рукола кубчи	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
микс салата	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
микс колбаси	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	