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

Месец: Юни Дата: 12/2018

| 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 | | 7⁰⁰ | ч | |
| шунка | 6⁰⁰ | ч | | 7⁰⁰ | ч | |
| сирене | 6⁰⁰ | ч | | 7⁰⁰ | ч | |
| кашкавал | 6⁰⁰ | ч | | 7⁰⁰ | ч | |
| лютен сос | 6⁰⁰ | ч | | 7⁰⁰ | ч | |
| салчичка | 6⁰⁰ | ч | | 7⁰⁰ | ч | |
| фуновер | 6⁰⁰ | ч | | 7⁰⁰ | ч | |
| **ОБЯД** | | | | | | |
| таратор | 10⁰⁰ | ч | | 11⁴⁰ | ч | |
| чорба | 10⁰⁰ | ч | | 11⁴⁰ | ч | |
| кебък | 10⁰⁰ | ч | | 11⁴⁰ | ч | |
| марин. риба | 10⁰⁰ | ч | | 11⁴⁰ | ч | |
| пълнен пипер | 10⁰⁰ | ч | | 11⁴⁰ | ч | |
| **ВЕЧЕРЯ** | | | | | | |
| бъбена | 16⁰⁰ | ч | | 17⁴⁰ | ч | |
| топска | 16⁰⁰ | ч | | 17⁴⁰ | ч | |
| обгарска | 16⁰⁰ | ч | | 17⁴⁰ | ч | |
| печен пипер | 16⁰⁰ | ч | | 17⁴⁰ | ч | |
| туй варска | 16⁰⁰ | ч | | 17⁴⁰ | ч | |
| мукалка | 16⁰⁰ | ч | | 17⁴⁰ | ч | |
| старец | 16⁰⁰ | ч | | 17⁴⁰ | ч | |