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

Месец: Юни Дата: 14/2018

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		7 15	ч	
тунка	6⁰⁰	ч		7 15	ч	
сирене краве	6⁰⁰	ч		7 15	ч	
фуноли	6⁰⁰	ч		7 15	ч	
Мортадела	6⁰⁰	ч		7 15	ч	
салчичи	6⁰⁰	ч		7 15	ч	
пушен кашкавал	6⁰⁰	ч		7 15	ч	
ОБЯД						
жълтърка	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
шопска	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
руска	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
черно цвекло	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
мариа риба	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
ВЕЧЕРЯ						
бобена	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
сметана	16⁰⁰	ч		17 40	ч	
чатък	16⁰⁰	ч		17 40	ч	
печен пипер	16⁰⁰	ч		17 40	ч	
зелена с ряпе	16⁰⁰	ч		17 40	ч	
Кьопоту	16⁰⁰	ч		17 40	ч	
сарми	16⁰⁰	ч		17 40	ч	
луканка	16⁰⁰	ч		17 40	ч	
Кашкавал	16⁰⁰	ч		17 40	ч	
мариа риба	16⁰⁰	ч		17 40	ч	
Бъчурка	16⁰⁰	ч		17 40	ч	
микс кашкавал	16⁰⁰	ч		17 40	ч	