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

Месец: юли Дата: 15/2018

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	4		7¹⁵	4	
шунка	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
бекон	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
мортадела	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
сирене	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
Гр. салам	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
Дунавска	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
ОБЯД						
пилешка	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
пилешка	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
домати с ГЛ.	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
пиле скара	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
пиле колбас	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
ВЕЧЕРЯ						
боб. салата	16⁰⁰	4		17¹⁵	4	
зел. с бекон	16⁰⁰	4		17⁰⁰	4	
зелена с ряпа	16⁰⁰	4		17⁰⁰	4	
печен тирер	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
цацики		4		17⁴⁰	4	
сол. риба	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
сарми	16⁰⁰	4				