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

Месец: Юни Дата: 16/20.16.

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						
паштет	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
сирене	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
Калиакра	6³⁰	ч		7¹⁵	ч	
шунка	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
мортадела	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
сирене	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
Кр. салам	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
ОБЯД						
пилешка	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
мусака	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
руска	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
пържен риба	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
микс колбаси	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
микс сирена	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
ВЕЧЕРЯ						
Пилешки с кис. млеко	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
сарми	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
пуканка	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
микс сирена	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
зеленчуци	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
овощарска	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	