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

Месец: юни Дата: 17/2018

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	6³⁰	ч		7¹⁵	ч	
гедор	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
руфеников салам	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
краста шунка	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
сиренекрасе	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
сиренедунавер	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
ОБЯД						
салата с броколи	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
варени яйца майк	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
доматен кисел	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
риба тон донат	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
микс сирена	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
микс морски риба	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
ВЕЧЕРЯ						
българска	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
гюнска	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
зеле моркови	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
пикантен пипер	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
зелена с яйца	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
обелена салата	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
червено цвекло	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
Капия	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
микс мор. риба	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
сарми	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
микс сирена	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
лучанка	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
Кашкавал	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	