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

Месец: юни Дата: 20.2018

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						
пуйка	6	ч		7	ч	
Кашкавал	6	ч		7	ч	
Тр. салам Пикантен	6	ч		7	ч	
сирене	6	ч		7	ч	
мортадела пилешк	6	ч		7	ч	
Луканка сирене	6	ч		7	ч	
маслена	6	ч		7	ч	
ОБЯД						
филе ср. топ	10	ч		11	ч	
мариза картоф	10	ч		11	ч	
пуйка					ч	
зел. лютеница	10	ч		11	ч	
					ч	
кренвирш	10	ч		11	ч	
телешка кавърма	10	ч		11	ч	
варена фасул	10	ч		11	ч	
мих. пикант. риба	10	ч		11	ч	
ВЕЧЕРЯ						
варени картофи	16	ч		17	ч	
зелена салата	16	ч		17	ч	
обърканка	16	ч		17	ч	
пуйка	16	ч		17	ч	
шопска	16	ч		17	ч	
сирене	16	ч		17	ч	
мека сирена	16	ч		17	ч	