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

Месец: юни Дата: 21.6.2018

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						
маслен.	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
Кедар	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
Сирене краве	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
Шунка	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
Кашкавал мини	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
Аджаково салам	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
Мортаделa пуешка	6⁰⁰	4		7¹⁵	4	
ОБЯД						
Краст. с горчица	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
Телеш. салата с	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
Варени картофи	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
Зеле на пара	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
Кашъкавал	10⁰⁰	4		11⁰⁰	4	
Мини мар. риба	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
Микс колбаси	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
ВЕЧЕРЯ						
Еленска	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
Пилешко	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
Варени картофи	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
Обелена салата	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
Обърковка	16⁰⁰	4		17⁰⁰	4	
Микс сирена	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	