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

Месец: ЮНИ Дата: 27.06.2018

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						
Пастети	6⁰⁰	ч		7⁰⁰	ч	
мозайка кашкав.	6⁰⁰	ч		7⁰⁰	ч	
чедър каш.кова	6⁰⁰	ч		7⁰⁰	ч	
пряшка шунка	6⁰⁰	ч		7⁰⁰	ч	
пил. шунка	6⁰⁰	ч		7⁰⁰	ч	
Пр. салам	6⁰⁰	ч		7⁰⁰	ч	
сирене краве	6⁰⁰	ч		7⁰⁰	ч	
ОБЯД						
микс салата	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
микс колбаси	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
риба тон брускета	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
гиоргя	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
микс зеленчуци	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
Варени карт.	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
зеле моркови	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
Мешана салата	10⁰⁰	ч		11⁰⁰	ч	
ВЕЧЕРЯ						
боб яхния	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
варени картофи	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
пилешки тигър	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
зеленчуци с варени карт.	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
сарми	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
мусака	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
картофена пр.	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	