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

Месец: май Дата: 19.2016

| 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** | | | | | | |
| гевър | 6⁰⁰ | ч | | 7 15 | ч | |
| кашк. с маслини | 6²⁰ | ч | | 7⁰¹⁵ | ч | |
| шунка | 6³⁰ | ч | | 7⁰⁵ | ч | |
| саламен сирене | 6³⁰ | ч | | 7⁰⁵ | ч | |
| **ОБЯД** | | | | | | |
| руска | 10⁰⁰ | ч | | 11⁴⁰ | ч | |
| гюсл. с маслини | 10⁰⁰ | ч | | 11⁴⁰ | ч | |
| бакпан кар | 10⁰⁰ | ч | | 11⁴⁰ | ч | |
| зеле и шунка | 10⁰⁰ | ч | | 11⁴⁰ | ч | |
| **ВЕЧЕРЯ** | | | | | | |
| селска риба маринов. | 16⁰⁰ | ч | | 17⁴⁰ | ч | |
| селскиц сирене | 16⁰⁰ | ч | | 17⁴⁰ | ~ | |
| черено зеле | 16⁰⁰ | ч | | 17⁴⁰ | ч | |
| пъпеш | 16⁰⁰ | ч | | 17⁴⁰ | ч | |
| шопска | 16⁰⁰ | ч | | 17⁴⁰ | ч | |
| млечна | 16⁰⁰ | ч | | 17⁴⁰ | ч | |