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

Месец: Юни Дата: 19/2018

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 гиги	6	4		7	4	
пуйка пхашке	6	4		7	4	
бекон кан.	6	4		7	4	
канкъм едам	6	4		7	4	
сирене краве	6	4		7	4	
сирене дунавф	6	4		7	4	
масте с боровинки	6	4		7		
ОБЯД						
таратор	10	4		11:40	4	
тиквички	10	4		11:40	4	
тобулке	10	4		11:40	4	
италианска с печен пипер	10	4		11:40	4	
мих пара тъпк	10	4		11:40	4	
ВЕЧЕРЯ						
бобена	16	4		17:40	4	
салата с пръжута и сланак	16	4		17:40	4	
червено зеле с сиво сирене	16	4		17:40	4	
зелена с репички и яйца	16	4		17:40	4	
печен пипер	16	4		17:40	4	
пържен зел сирене	16	4		17:40	4	
мих колбас	16	4		17:40		