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

Месец: Юни Дата: 29/2018

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						
пастет от пилешко	6	4		7 15	4	
сирене краве	6	4		7 15	4	
сирене дунавия	6	4		7 11	4	
пряшка шунка	6	4		7 15	4	
пикан салам	6	4		7 11	4	
луканков салам	6	4		7 11	4	
мортаделла	6	4		7 11	4	
ОБЯД						
мляко с кастелица	10	4		11 40	4	
зеле с моркови	10	4		11 40	4	
зелена с риба тон	10	4		11 40	4	
пикантна салата	10	4		11 40	4	
маринов. риба	10	4		11 40	4	
ВЕЧЕРЯ						
бобена салата	16	4		17 40	4	
пекин пипер	16	4		17 40	4	
кьопоолу	16	4		17 40	4	
шопска	16	4		17 40	4	
обгорска	16	4		17 40	4	
микс колбаси	16	4		17 40	4	
микс риба	16	4		17 40	4	
микс сирена	16	4		17 40	4	