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

Месец: ю.ни Дата: 02/2016

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						
маслет	6	ч		7	ч	
чедър	6	ч		7	ч	
гауда	6	ч		7	ч	
извара	6	ч		7	ч	
сиренки	6	ч		7	ч	
сирене	6	ч		7	ч	
мар. риба	6	ч		7	ч	
ОБЯД						
шопска	10	ч		11	ч	
зеле пиперки	10	ч		11	ч	
микс колбаси	10	ч		11	ч	
пълнен домат	10	ч		11	ч	
бурекета рила ток	10	ч		11	ч	
марин. риба микс	10	ч		11	ч	
ВЕЧЕРЯ						
бобена	16	ч		17	ч	
пилешки пиперки	16	ч		17	ч	
обърканка	16	ч		17	ч	
пуканки	16	ч		17	ч	
зелена с в. риба	16	ч		17	ч	
сарми	16	ч		17	ч	