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

Месец: Юни Дата: 03/06/2018

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 -	6	ч		7	ч	
гилза	6	ч		7	ч	
Гр. салам	6	ч		7	ч	
пуешк. салам	6	ч		7	ч	
чевер	6	ч		7	ч	
каш. с маслини	6	ч		7	ч	
сирене	6	ч		7	ч	
ОБЯД						
шопска	10	ч		11	ч	
маслина	10	ч		11	ч	
зелена с р.тът	10	ч		11	ч	
хелки кашкав.	10	ч		11	ч	
шунка						
мариновъ. риба	10	ч		11	ч	
микс колбаси	10	ч		11	ч	
ВЕЧЕРЯ						
бобена	16	ч		17	ч	
маслина	16	ч		17	ч	
пчени пиперки	16	ч		17	ч	
мариновъ. риба	16	ч		17	ч	
пълнен зелен	16	ч		17	ч	
мека сирена	16	ч		17	ч	