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

Месец: ...Ю.Ни.....Дата: 04./2008

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						
пашей	6°	ч		7 11	ч	
пуйка	6°	ч		7 11	ч	
гр. салам	6°	ч		7 11	ч	
сирене	6°	ч		7 11	ч	
кашк. масълк	6°	ч		7 11	ч	
чедър	6°	ч		7 11	ч	
кортадела	6°	ч		7 11	ч	
ОБЯД						
домати сурене	10°	ч		11 40	ч	
руска	10°	ч		11 40	ч	
унгарска	10°	ч		11 40	ч	
шопска	10°	ч		11 40	ч	
пълнени зелета	10°	ч		11 40	ч	
яйчена сирене	10°	ч		11 40	ч	
ВЕЧЕРЯ						
картофена салата	16°	ч		17 40	ч	
червено цвекло	16°	ч		17 40	ч	
шопска	16°	ч		17 40	ч	
тиквички пълнени	16°	ч		17 40	ч	
пилешка	16°	ч		17 40	ч	
боб	16°	ч		17 40	ч	