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

Месец: юни Дата: 05/2018

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	6	ч		7 15	ч	
гъшка	6	ч		7 10	ч	
пр. салам	6	ч		7 15	ч	
мортадела	6	ч		7 10	ч	
телешки	6	ч		7 15	ч	
чубр	6	ч		7 15	ч	
еъал	6	ч		7 17	ч	
ОБЯД	6					
обгарка	10	ч		11 40	ч	
зелева	10	ч		11 40	ч	
салата гиле	10	ч		11 40	ч	
плато сирене	10	ч		11 40	ч	
плато колбаси	10	ч		11 40	ч	
ВЕЧЕРЯ						
микс зелена	16	ч		17 40	ч	
гръцка салата	16	ч		17 40	ч	
мясна	16	ч		17 40	ч	
печен пипер	16	ч		17 40	ч	
бобена	16	ч		17 40	ч	
черв. цвекло	16	ч		17 40	ч	