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

Месец: 13 Дата 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 00	ч		7 15	ч	
гедьор	6 00	ч		7 11	ч	
шунка пилешо	6 00	ч		7 15	ч	
шунка пърка	6 00	ч		7 15	ч	
кашкавал	6 00	ч		7 15	ч	
сирене	6 00	ч		7 15	ч	
пор. риба	6 00	ч		7 15	ч	
ОБЯД						
топка	10 00	ч		11 40	ч	
пилешо	10 00	ч		11 40	ч	
кашкав и царевица	10 00	ч		11 40	ч	
мариа риба	10 00	ч		11 40	ч	
микс колбаси	10 00	ч		11 40	ч	
цяла моркова	10 00	ч		11 00	ч	
ВЕЧЕРЯ						
добена	16 00	ч		17 40	ч	
пилешо	16 00	ч		17 40	ч	
топка	16 00	ч		17 40	ч	
зелена салата	16 00	ч		17 40	ч	
сарми	16 00	ч		17 40	ч	
микс колбаси	16 00	ч		17 40	ч	