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

Месец: 05 Дата: 11 / 18

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 с орехчета	7	4		7	4	
царска шунка	7	4		7	4	
сирене	7	4		7	4	
луканк. салам	7	4		7	4	
ОБЯД						
червено зеле	10	4		11	4	
варени картофи	10	4		11	4	
доматена кроп.	10	4		11	4	
солена риба	10	4		11	4	
ВЕЧЕРЯ						
шопска	16	4		17	4	
зелена с репички	16	4		17	4	
пикантна салата	16	4		17	4	
червено цвекло	16	4		17	4	
варени кол. в ориз. сос	16	4		17	4	