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

Месец: май Дата: 12 /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						
Шунка	6³⁰	4		7¹⁰	4	
Кашкавал	6³⁰	4		7¹⁰	4	
Пастет	6³⁰	4		7¹⁰	4	
Гр. салам	6³⁰	4		7¹⁰	4	
ОБЯД						
Рукола	10³⁰	4		11⁴⁰	4	
Салата скус-кус зеленчуци	10³⁰	4		11⁴⁰	4	
Моцарела	10³⁰	4		11⁴⁰	4	
ВЕЧЕРЯ						
Гръцка	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
Млечна	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
Руска	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
Зелена об цветно маяк	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
Червено цвек	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	