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

Месец: май Дата: 13/2015

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 бурканчета	6:30	4		7:15	4	
туна	6:30	4		7:15	4	
хайвер	6:30	4		7:15	4	
сирене	6:30	4		7:15	4	
ОБЯД						
варени картофи	10:30	4		11:40	4	
гювеч	10:30	4		11:40	4	
бобена салца гулаш	10:30	4		11:40	4	
телешко	10:30	4		11:40	4	
ВЕЧЕРЯ						
таратор	16:00	4		17:10	4	
мляна	16:00	4		17:40	4	
варено сервелатови	16:00	4		17:40	4	
италианска салата макарони	16:00	4		17:40	4	
солени ястия	16:00	4		17:40	4	