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

Месец: Май Дата: 14/2018

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						
сирене коза	6⁰⁰	4		9¹⁵	7	
	6³⁰	4		7¹⁵	4	
пуешка	6³⁰			7¹⁵	4	
горизо		4			4	
ОБЯД						
Варени карт. майонеза	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
домати с магданоз	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
зеле мих	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
Нарязана кисела краст.	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
ВЕЧЕРЯ						