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

Месец: Май Дата: 15/11/2022

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.	6:30	4		7:15	4	
топено сирене	6:30	4		7:15	4	
сирене	6:30	4		7:15	4	
мортадела	6:30	4		7:15	4	
бутрас	6:30	4		7:15	4	
ОБЯД						
авокадо зеленчуци	10:00	4		11:40	4	
руска	10:00	4		11:40	4	
гръцка	10:00	4		11:40	4	
краст. мляко	10:00	4		11:40	4	
маслини пушек	10:00	4		11:40	4	
ВЕЧЕРЯ						
телешка краст.	16:00	4		17:40	4	
солена риба	16:00	4		17:40	4	
микс колбаси	16:00	4		17:40	4	
пиле ананас царевица	16:00	4		17:40	4	