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

Месец: май Дата: 16/2018

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						
пастет боров.	6³⁰	4		11¹⁵	4	
шунка	6³⁰	4		11¹⁵	4	
кашк.	6³⁰	4		11¹⁵	4	
мортаделя	6³⁰	4		11¹⁵	4	
ОБЯД						
крас. царевица	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
пилешка	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
средиземномор. с риба тон	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
зеленчуци	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
ВЕЧЕРЯ						
пилешки пипер	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
солена риба	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
пилеш. с макарони салчесон	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
френска с картофи	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	