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

Месец: Май Дата: 17.12008

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						
луканка	6 30	4		7 15	4	
	6 30	4		7 15	4	
	6 30	4		7 15	4	
	6 30	4		7 15	4	
пушена сланина	6 30	4		7 15	4	
Кашкавал	6 30	4		7 15	4	
Гедза	6 30	4				
Гогевосирене	6 30	4				
ОБЯД						
		4		11 40	4	
Варени картофи	10 00	4		11 40	4	
Червено цв. зеле	10 00	4		11 40	4	
Мариновъ риба	10 00	4		11 40	4	
Свинско с ананас	10 00	4		11 40	4	
Микс кайгани	10 00	4		11 40	4	
ВЕЧЕРЯ						
Мляна	16 00	4		17 40	4	
Пилешки пържоли	16 00	4		17 40	4	
Пиле с зеленчуци	16 00	4		17 40	4	
Микс свинско	16 00	4		17 40	4	
Микс риба	16 00	4		17 40	4	
Пълнена краставица	16 00	4		17 40	4	