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

Месец: Май Дата: 18/2018

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						
Сезар	6:30	4		7:15	4	
пастет	6:30	4		7:15	4	
наденица	6:30	4		7:15	4	
мортаделла	6:30	4		7:15	4	
ОБЯД						
Мариа риба	10:00	4		11:40	4	
Телешки гриловани сърца	10:00	4		11:40	4	
Пъстърва салата	10:00	4		11:40	4	
Гръцка салата	10:00	4		11:40	4	
Руска салата	10:00	4		11:40	4	
ВЕЧЕРЯ						
Селекция сирене	16:00	4		17:40	4	
Селекция колбаси	16:00	4		17:40	4	
Сомова риба	16:00	4		17:40	4	
Шопска	16:00	4		17:40	4	
Червена цвекла	16:00	4		17:40	4	
маринати	16:00	4		17:40	4	