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

Месец: Май Дата: 20/2018

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						
Пъстърва солим.	6 30	4		11 10	4	
Мортадела	6 30	4		11 10	4	
Шунка	6 30	4		10	4	
Кашкавал	6 30	4		11 10	4	
Пастет	6 30	4		11 10	4	
Сирене	6 30	4		11 10	4	
ОБЯД						
Салата китайска зеле	10 00	4		11 40	4	
Домати и краставица топ	10 00	4		11 40	4	
Руколо жарнади	10 00	4		11 40	4	
Обгарска	10 00	4		11 40	4	
ВЕЧЕРЯ						
Селекция риби	16 00	4		17 40	4	
Селекция салата	16 00	4		17 40	4	
Цезар стил	16 00	4		17 40	4	
Салата Боб	16 00	4		17 40	4	
Печен пипер	16 00	4		17 40	4	
Пико де гайо	16 00	4		17 40	4	