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

Месец: Май Дата: 21/2016

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 обикн	7°	4		7:30	4	
пастет пил.	7°	4		7:30	4	
луканков салам	7°	4		7:30	4	
салам бургас	7°	4		7:30	4	
кашкавал	7°	4		7:30	4	
шунка	7°	4		7:30	4	
ОБЯД						
топла	10°	4		11:40	4	
млечна	10°	4		11:40	4	
селекция риби	10°	4		11:40	4	
селекция сиренета	10°	4		11:40	4	
селекция колбаси	10°	4		11:40	4	
ВЕЧЕРЯ						
бобена салата	16°	4		17:40	4	
боркан картофи	16°	4		17:40	4	
гръцка	16°	4		17:40	4	
руска	16°	4		17:40	4	
пик сирене	16°	4				