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

Месец: Май Дата: 22/2018

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						
Кашкавал	7	4		7	4	
Сирене	7	4		7	4	
Топено сирене	7	4		7	4	
Мортадела	7	4		7	4	
ОБЯД						
Маслини	10	4		11	4	
Зеле	10	4		11	4	
Червен пипер	10	4		11	4	
Морска риба	10	4		11	4	
Пилешки гърди	10	4		11	4	
ВЕЧЕРЯ						
Мих. сирене	16	4		17	4	
Пълнен домат	16	4		17	4	
Пршуто	16	4		17	4	
Пеперони	16	4		17	4	
Кашкавал	16	4		17	4	