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

Месец: Май Дата: 23

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						
шунка	6:30	4			4	
кашкавал	6:30	4			4	
сирене	6:30	4			4	
пастет	6:30	4			4	
нарезбърка салата	6:30	4			4	
ОБЯД						
зелена супа	10:00	4		11:40	4	
мляна	10:00	4		11:40	4	
шопска	10:00	4		11:40	4	
варени картоф	10:00	4		11:40	4	
ВЕЧЕРЯ						
боб яхния	16:00	4		17:40	4	
пиле мерер	16:00	4		17:40	4	
кавък	16:00	4		17:40	4	
шопска	16:00	4		17:40	4	
обгорска	16:00	4		17:40	4	
	16:00	4		17:40		
	16:00	4				