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

Месец: Май Дата: 22/2016

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	6^30	4		7^15	4	
шунка	6^30	4		7^15	4	
сирене	6^30	4		7^15	4	
гауда	6^30	4		7^15	4	
ОБЯД						
зеле	10^00	4		11^40	4	
топка	10^00	4		11^40	4	
мик мар. риба	10^00	4		11^40	4	
месна	10^00	4		11^40	4	
морска	10^00	4		11^40	4	
ВЕЧЕРЯ						
боб яхн.	16^00	4		17^40	4	
пресен микс	16^00	4		17^40	4	
сладки моцарела	16^00	4		17^40	4	
овчарска	16^00	4		17^40	4	
руска	16^00	4		17^40	4	
месна	16^00	4		17^40	4	