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

Месец: Май Дата: 25/2018

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						
пастет	6⁰⁰	4		7¹⁰	4	
Трюфас	6⁰⁰	4		7¹⁰	4	
пушка	6⁰⁰	4		7¹⁰	4	
салчичи	6⁰⁰	4		7¹⁰	4	
Кашкавал	6⁰⁰	4		7¹⁰	4	
масло	6⁰⁰	4		7¹⁰	4	
ОБЯД						
шопска	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
зеле	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
сърбаю цвекло	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
мих мор риба	10⁰⁰	4		11⁴⁰	4	
ВЕЧЕРЯ						
пръжута	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
селедец сирене	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
гръцка	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
обгарска	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
картофена	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	
мих мор риба	16⁰⁰	4		17⁴⁰	4	