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

Месец: май Дата: 26/2018

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						
шунка пуешка	6	4		7.15	4	
шунка	6	4		7.15	4	
св. шунка	6	4		7.15	4	
гр. сирене	6	4		7.15	4	
Кашкавал	6	4		7.15	4	
сирене	6	4		7	4	
пастет	6	4				
ОБЯД						
гръцка	10	4		11.40	4	
сирена	10	4		11.40	4	
лимя риба	10	4		11		
лимя зелена	10			11.40	4	
салата с р тон	10	4			4	
картофена	10	4		11.40		
ВЕЧЕРЯ						
шопска	16	4		17.40	4	
пикна	16	4		17.40	4	
Обвена	16	4		17.40	4	
печен пилеш	16	4		17.40	4	
сенекуша фрида	16	4		17.40		
червено цвекло	16	4		17.40	4	