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

Месец: Май Дата: 27/2018

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						
Масло	6°	4		7 40	4	
Сирене	6°	4		7 40	4	
Кашкавал	6°	4		7 40	4	
Шунка	6°	4		7 40	4	
Кашкавал	6°	4		7 40	4	
Кашкавал	6°	4		7 40	4	
Сирене	6°	4		7 40	4	
ОБЯД						
Шунка	10°	4		11 40	4	
Пилешко	10°	4		11 40	4	
Кашкавал				11 40	4	
Пиле колбаси	10°	4		11 40	4	
Пиле шунка	10°	4		11 40	4	
Маринована риба	10°	4				
ВЕЧЕРЯ						
Бобени	16°	4		17 30	4	
Таз. корт.	16°	4		17 30	4	
Обгорска	16°	4		17 30	4	
Шунка	16°	4		17 30	4	
Пиле колбаси	16°	4		17 30	4	
Пил. сал.	16°	4		17 30	4	
Зеле с моркови	16°	4		17 30	4	