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

Месец: Май Дата: 29/05/2015

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	4	
пуканки солени	6	4		7	4	
пуешки шунка	6	4		7	4	
пуйка шунка	6	4		7	4	
мортадела	6	4		7	4	
сирене	6	4		7	4	
масло	6	4		7	4	
ОБЯД						
ананас пиле	10	4		11	4	
царевица				11	4	
	10	4				
зеле морков					4	
бекон				11	4	
		4		11		
миксирана салата	10					
маринована риба	10	4		11	4	
		4				
Спанак сушени зр	10					
ВЕЧЕРЯ						
		4		17	4	
шопска	16			17		
	16	4			4	
миксирана	16	4		17	4	
пуканки	16	4		17	4	
бобена	16			17	4	
варени карт.	16	4		17	4	
черв. цвекло	16	4		17	4	
мих мар. риба	16	4		17	4	
мих колбас	16	4		17		
		4				