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

Месец: май Дата: 29/2018

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	6 00	4		7 15	4	
кашкавал	6 00	4		7 15	4	
сирене	6 00	4		7 15	4	
луканка	6 00	4		7 15	4	
пастет	6 00	4		7 15	4	
мортаделла	6 00	4		7 15	4	
Тр. Бургас	6 00	4		7 15	4	
ОБЯД						
кайък	10 00	4		11 40	4	
шопска	10 00	4		11 40	4	
червено цвекло	10 00	4		11 40	4	
зелена с риба	10 00	4		11 40	4	
Тр. колбас	10 00	4		11 40	4	
ВЕЧЕРЯ						
печен пипер	16 00	4		17 40	4	
бобени	16 00	4		17 40	4	
картофена	16 00	4		17 40	4	
обгаряка	16 00	4		17 40	4	
шопска	16 00	4		17 40	4	
морски риби	16 00	4		17 40	4	
Миш маш	16 00					