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

Месец: Май Дата: 30/05/18

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	4		7 15	4	
сирене	6	4		7 15	4	
кашкавал	6	4		7 15	4	
маслени	6	4		7 15	4	
дунавски	6	4		7 15	4	
пуйски	6	4				
ОБЯД						
шопска	10	4		11 40	4	
броколи пане	10	4		11 40	4	
сирене цб и синьо сирене	10	4		11 40	4	
варена ц. и риба	10	4		11 40	4	
варена телеш. колбас	10	4		11 40	4	
ВЕЧЕРЯ						
зелена с яйце	16	4		17 40	4	
обгарска	16	4		17 40	4	
гюбешка	16	4		17 40	4	
гетап. с хайвер. и сал.	16	4		17 40	4	
варена сирене	16	4		17 40	4	
мариен. риба тон	16	4				