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

Месец: май Дата: 24/2016

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						
Пълнен шунка	6:00	Ч		7:15	4	
салатен	6:00	Ч		7:15	Ч	
Гръцка салата	6:00	Ч		7:15	Ч	
Сирене	6:00	Ч		7:15	Ч	
Кашкавал	6:00	Ч		7:15	Ч	
Седъф кашкавал	6:00	Ч		7:15	Ч	
ОБЯД						
Мъпска	10:00	Ч		11:40	Ч	
Мусака	10:00	Ч		11:40	Ч	
Мешана	10:00	Ч		11:40	Ч	
Пиле ананас	10:00	Ч		11:40	Ч	
царевица	10:00	Ч		11:40	Ч	
морски риба	10:00	Ч		11:40	Ч	
ВЕЧЕРЯ						
Боровинка	16:00	Ч		17:40	Ч	
Печен телеп	16:00	Ч		17:40	Ч	
Обърска	16:00	Ч		17:40	Ч	
Мъпска	16:00	Ч		17:40	Ч	
Руска	16:00	Ч		17:40	Ч	
Серб. сувечко	16:00	Ч		17:40	Ч	