

Приложение
к справке по изучению организации питания
в общеобразовательной организации

Изучение качества готовой пищи




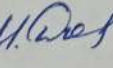

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
9.10 2024	Обед	блюда доведены до готовности	каша гречневая с мясом	200/2	крупяная каша, правильное приготовление	в порции 65°C и более	для проверки с 12 мб	
		доведены до готовности	картофельное пюре	200	клубни сварены в воде, измельчены	в порции 60°C и более	для проверки с 12 мб	

Примечание:

картофель и сметана - 90
крупяная каша, правильно приготовлена, в порции 65°C
картофельное пюре, в порции 60°C

хлеб пш. 40
хлеб рж. 40

сметана 200 (смет. 20%)
сметана, жирность 20%
укр. салат, в порции 60°C

1.  / Блинова А.Н.
2.  / Ураганова М.А.
3.  / Корсакина Л.Н.
4.  / Дюкина М.М.
5.  / Виноградова И.В.