

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и ужин) (лиг)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание (2)	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
10.11.2003	Обед	Пюре картофельное доведено до готовности	картофель очищенный в шкурке	110/5	хорошее	сост.-ем. мех. от картофеля	сост.-ем. нормал	для возраста 8-10 лет
			фруктовый сок	90	хорошее	сост.-ем. мех. норм.	сост.-ем. нормал	для возраста 8-10 лет
			сок фруктовый	100	хорошее	сост.-ем. урост. в кат. в.	сост.-ем. нормал	для возраста 8-10 лет
			салат фруктовый	90	хорошее	сост.-ем. урост. в кат. в.	сост.-ем. нормал	для возраста 8-10 лет

Примечание:

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека;

Ю.И. (Урашнев И.А.)
 И.Д. (Васильев И.И.)
 Ю.П. (Васильев И.И.)
 Ю.П. (Васильев И.И.)

Ю.И. (Урашнев И.А.)