

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и/или полдник)	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	
21.09.23	Обед 10.15-11.05	блюда, доведены до готовности	1 шт из свин. каш. со слив. каше риз. в. в. (с мясом)	200/8	хорошее	сост.-х. м.к. кофе	сост.-х. нормам	для выпр. обж. с 8-20 мин
			наше риз. в. в. (с мясом)	200/4	хорошее	сост.-х. м.к. кофе	сост.-х. нормам	для выпр. обж. с 8-20 мин
			миска отварной	90	хорошее	сост.-х. м.к. кофе	сост.-х. нормам	для выпр. с 8-20 мин
			каш с сахаром	200	хорошее	сост.-х. м.к. кофе	сост.-х. нормам	для выпр. с 8-20 мин
			м.к.б	80		сост.-х. ур.-х. скар. в.	сост.-х. нормам	для выпр. с 8-20 мин
			двоячн. пареже (сварен)	60	хорошее	сост.-х. м.к. кофе	сост.-х. нормам	для выпр. с 8-20 мин

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;

- 1 9шт (урамень 41.а.)
- 2 Блюдо (Бякова И.М.)
- 3 Блюдо (Бякова В.С.)
- 4 И.Блюдо (Прокина И.И.)
- 5 Проф (Васильева) И.В