

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	
09.10. 2023	Буф	Буф доведен до готовности	свинина и капуста маночка ш. свекла кет. сыр и капуста	250г	порции	свсм. см тек. каше	свсм. см нормам	для возраста огулоич. с 12 и старше
11.10. 12.05			капуста амарант карб. сыр	100	порции	свсм. см тек. каше	свсм. см нормам	для возраста с 12 и старше
					порции	свсм. см суф. см каше	свсм. см нормам	для возраста с 12 и старше

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 Шу (Ураметы И.А.)
- 2 Буф (Буф Н.М.)
- 3 Буф (Буф В.С.)
- 4 Шу (Буф И.И.)
- 5 Шу (Буф И.В.)