Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки[1]	Выход блюда 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	
18.04 2024	обед	блюдо доведено до готовности	овощи нарезка	60	блюдо соот. тех кар	свеж соот. по вкус	для возр. с 7 до 11 лет	
			каша рассып.	200		цвет прозр.		
			напит. отвар.	90	соот тех кар			
			чай с сахар	200	соот тех кар	соотв. орган. норм.	для возр с 7 до 11 лет	
			хлеб пш	35	соот уд окон			
			хлеб рж	40	соот уд окон			

1. Урасимова И. А
2. Бычкова Н. М
3. Бычкова В. С.
4. Дюмина И. М
5. Попова И. В

---

[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.