

ШКОЛ сеш - 10 7. Школы

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Критерии оценивания			Примечание
					Качества блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
09.09.2026	Каша, гречневая, рисовая, пшеничная, овсяная, кукурузная	Доведено до готовности	150 80 100 70	Соблюдено	Вкус приятный, однородный, соевый, вкус, жирность, жирность	Соблюдено		
			500					

Примечание:

- (1) – Блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) - Контрольное взвешивание блюда (см. Приготовление 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека.

содержание блюда
вкус, цвет, запах, консистенция
улучшить вкус, запах, консистенцию