Таблица 1

МБОУ СОШ № 10 г. Таганрога

Изучение качества готовой пищи

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	
10.26г 08. Каша вязкая молочная овсяная гаф с молоком, сахаром	доведено до готовности	200 200	соответствует норме	удовлетворительный	Пища приготовлена из доброкачественных продуктов, соответствует вкусу, запаху	соблюдается	
Мандарин свеж		100 60 560					

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;

соц. педагог Золотухина Л.М. Золот

зам дир по ВР Терехова Т.А. Терех

учитель нач. кл. Анисимова Е.С. Анис