Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Меню 10. №162

Завтрак 10 г Тимофеева

Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник	Критерии оценки						
	Правильность кулинарной обработки[1]	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда[2]	Качество блюда			Примечание
				Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)[3]	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
картофельное пюре голубцы ленивые соус белый основной чай с молоком сахар хлеб	доведено до готовности	160 80 40 200 70	соответствует	удовлетворительное	блюдо приготовлено из доброкачественных продуктов, соотв. вкусу, запаху	соблюдается	

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;

Сан. педагог Золотухина Л.М.

Зам. дир. нач. шк. Перехова Ф.А.

Учет. нач. шк. Антонова Е.С.