Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

МБОУ сош № 10 г. Ташарени

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	
05.11.21г сыр твердых сортов каша "Дружба" с маслом и сахаром	доведено до готовности	10 180 200	соответ.	удовлетв.	Пища приготов. из доброкачеств. продуктов, соответ. вкусу, запаху	соблюдается	
хлеб яблоко банан напиток		45 100 40 575.					

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;

ст. педагог Золотухина Л.М. Золот

зам. дир. по УВР Терехова Е.А. Терех

учит. нач. классов Антипова Е.О. Антип