

испытания качества готовой продукции

Критерии оценивания								
Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Качества блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
04.09.2022	соединить овощи, помидоры, лук, чеснок, соль, перец	добавить по вкусу	60	соединить	хорошо оформлено	Товарный вид, приятный запах, вкус, консистенция.	соблюдается	
	соединить овощи, помидоры, лук, чеснок, соль, перец		750					
	соединить овощи, помидоры, лук, чеснок, соль, перец		80					
	соединить овощи, помидоры, лук, чеснок, соль, перец		10					
	соединить овощи, помидоры, лук, чеснок, соль, перец		100					
	соединить овощи, помидоры, лук, чеснок, соль, перец		10					
	соединить овощи, помидоры, лук, чеснок, соль, перец		530					

Примечание:

- (1) - Блюда (изделия) 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.

can regard your my dear J. W. Good
you was near, without other words to. &
yourself was. without other words to. &
of.