Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

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	
04.10.26г Омлет из белковой массы с зеленью Свекольник основной с мясом Чай с молоком Сахар Хлеб	доведено до готовности	60 150 180 200 20 30 550	соответствует	удовлетворительно	Блюда приготовлены из доброкачественных продуктов, соответствует 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 Бочкарева А.М.

Дошкольная начальная школа Гиреева Г.Х.

Учитель начальных классов Алиева З.С.