Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

МБОУ СОШ № 10 г. Тамарема

Дата	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	
14.10.24г	Рис отварной Куриная тушенка с морковью Чай с сахаром Хлеб	доведено до готовности	200 90 200 40	соответствует	удовлетворительно	Пища приготовлена из доброкачественных продуктов, соответствует вкусу, запаху.	соблюдается	
			530					

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 Болотникова Л.М.

зам. директора по УВР Терехова Г.А.

учитель-логопед Анатольева Е.С.