Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

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	
15.09.№2	рис отварн рыба тушеная в томате с овощами чай с сахаром сахар	170 80 200	совпад	удовлет	Пищи приготовлена из доброкачеств. продуктов, соотв. вкусу, запаху	соблюд.	
	хлеб	50 500					

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 Заго. тушеная 1.11 Заго

заведующая пед. Перехова

учащ. ная, пед. Антонова Г.С. Антон-