

Таблица 1

Исследование качества готовой пищи
№604 Сош. № 1 Ташкент

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	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	
16.09.26	пюре картофельное с овощами и соусом	90	200	соединить	удовлетворительно	блюдо приготовлено из качественных продуктов. вкус, запах, консистенция удовлетворительны.	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;

содержание блюда
карт. на. вес. Тетерова 7.8
вес. на. вес. 2.0
вес.