

**Изучение качества готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Наименование блюда	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
						Эстетическое оформление (внешний) вид блюда)	Качество блюда (Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3))	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
08.11	Обед	Салат из краевой свеклы		60	60	Удовлетв.	Соответств.	Удовлетв.	
09.11		Супи кашми, доп. доведено	до готовности	200/10	200	Удовлетв.	Соответств.	Удовлетв.	
12.10		е. куринцев, рыба, омлетная доведена до готовности	до готовности	90	90	Удовлетв.	Соответств.	Удовлетв.	
		картофельное пюре	до готовности	150	150	Удовлетв.	Соответств.	Удовлетв.	
		шофе	до готовности	200	200	Удовлетв.	Соответств.	Удовлетв.	
		Каша		60	60				
		Хлеб							

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).