

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки <sup>(1)</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>(2)</sup>	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
30.01.2024.	Обед. суп рассольник на курином бульоне.	обработано правильно	соответс. в цвет	соответс.	в корне	запах приятн. вкус куриный. консистенц. отв.	соответс.	
	гречка с куриной котлетой с подливкой	обработано правильно	соответс.	соответс.	в корне	запах приятн. вкус куриный. консистенц. отв.	соответс.	
	Котлет из курицы	обработано правильно	соответс.	соответс.	в корне	запах, цвет, вкус отв.	соответс.	
	Салат с яблоком	обработано	соответс.	соответс.	в корне	запах, цвет, вкус отв.	соответс.	

Примечание:

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 1.2.);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

### Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки <sup>(1)</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>(2)</sup>	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
26.01.24	Завтрак Птица	норма	100	100	норма	норма	теплая	ишечка
	Макароны	норма	120	120	норма	норма	теплые	
	Какао с молоком	норма	200	200	норма	норма	теплое	в шеру снажное
	Хлеб пшеничный	норма	30	30	норма	норма	норма	
	Хлеб бородинский	норма	20	20	норма	норма	норма	

**Примечание:**

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 1.2.);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

### Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, <u>обед</u> и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки <sup>(1)</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>(2)</sup>	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
26.01.	обед.	✓	✓	✓	✓	+	+	— " —

Примечание:

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 1.2.);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.