

Изучение качества готовой пищи

Дата	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	
11.12.2023	Салат "Золотая осень"	Соответствует	100г	100г	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Нет
	Суп картофельный с макаронными изделиями	Соответствует	200г	200г	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Нет
	Азу из мяса	Соответствует	100г	100г	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Нет
	Каша гречневая	Соответствует	120г	120г	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Нет
	Компот из плодов или ягод	Соответствует	200г	200г	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Нет
	Хлеб пшеничный Хлеб бородинский	Соответствует	40г 30г	40г 30г	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Нет

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.